

Erdbeer-Nektarinen-Torte



4 ProPoints

Zubereitungsdauer: 45 min

Garzeit: 135 min

Weitere Zeit: 0 min

Portionen: 12

Zutaten

2 Stück Hühnerei/er

120 g Weizenmehl

2 TL Backpulver

80 g Zucker

1 Prise(n) Jodsalz

100 g Magermilchjoghurt (bis 0,5 % Fett),

Für den Belag:

6 Blatt/Blätter Gelatine, weiß

>600 g Erdbeeren

400 g Magermilchjoghurt (bis 0,5 % Fett)

60 g Zucker

200 ml Rama Cremefine Zum Schlagen

(2 Stück Nektarinen)

1 Päckchen Tortenguss, ungezuckert, rot

2 EL Zucker

250 ml Wasser

Anleitung

- Für den Boden Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Eigelb und Joghurt zugeben und unterrühren. Zunächst 1/3 des Eiweiß, dann den Rest unterziehen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas: Stufe 2, Umluft: 160° C) auf mittlerer Schiene ca. 15–20 Minuten backen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren kalt abspülen und putzen. 300 g Erdbeeren pürieren, mit Joghurt und 60 g Zucker verrühren. Cremefine steif schlagen. Gelatine bei schwacher Hitze auflösen, 3 EL Erdbeercreme nach und nach einrühren, dann zur restlichen Creme geben und gleichmäßig verrühren. Creme im Kühlschrank etwas anziehen lassen. Cremefine unterheben.
- Um den vorgebackenen Boden einen Tortenring setzen. Erdbeer-Joghurtcreme darauf verteilen, glatt streichen und 3–4 Stunden kalt stellen. Restliche Erdbeeren halbieren. (Nektarinen waschen und entsteinen. Fruchtfleisch in Spalten schneiden.) Früchte auf der Torte verteilen.
- Tortengusspulver und 2 EL Zucker in einem Topf mischen. Wasser unter Rühren nach und nach zugeben und glatt rühren. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen, von der Mitte her gleichmäßig auf der Torte verteilen und fest werden lassen.