



www.nom-nom.ch



## ERDBEER CHAMPAGNER TORTE

*Ergibt eine Torte von ca. 26 cm Durchmesser.  
Die Torte muss zum Festwerden insgesamt  
etwa 4 Stunden kalt gestellt werden, dazu muss  
genügend Zeit einberechnet werden.*

### Für den Tortenboden

200 g Mehl  
1 Prise Salz  
50 g geschälte, gemahlene Mandeln  
80 g Zucker  
125 g Butter  
1 Ei  
1/2 TL Vanilleextrakt

### Für die Joghurtmasse

450 g Mascarpone  
300 g Naturejoghurt  
200 ml Champagner oder anderer Schaumwein

12 Blatt Gelatine  
200 g Zucker  
250 ml Vollrahm  
1 TL Vanilleextrakt oder 1/2 Vanilleschote  
400 g Erdbeeren

### Für den Erdbeerspiegel

350 g Erdbeeren  
3 EL Zucker  
1 EL Zitronensaft  
3 Blatt Gelatine

### Zum Servieren

frische Erdbeeren

1. Für den Tortenboden das Mehl, Salz, gemahlene Mandeln, Zucker und die Butter in Flöckchen in eine Schüssel geben, kurz mit dem Handrührgerät verrühren. Dann das Ei und den Vanilleextrakt dazugeben und weiter rühren.
2. Den Teig aus der Schüssel nehmen, mit den Händen gleichmässig glatt kneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Den Ofen auf 180° C vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auskleiden. Nach der Ruhezeit den Teig auf die Grösse der Springform ausrollen und mit den Händen gleichmässig flach drücken. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und im vorgeheizten Ofen 20-30 Minuten goldbraun backen. Den Teig vorsichtig aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.
4. Für die Joghurtmasse die Gelatineblätter in Wasser einweichen. Den Mascarpone, Joghurt, Champagner, Zucker und den Vanilleextrakt in einer grossen Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel den Vollrahm steif schlagen.
5. Die eingeweichte Gelatine in einem kleinen Topf auf kleinster Stufe erwärmen und schmelzen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, einige Esslöffel der Joghurtmasse unterrühren und dann alles unter die restliche Joghurtmasse heben. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben.
6. Den Tortenboden zurück in die Springform geben oder mit einem Tortenring umschliessen. Die Erdbeeren waschen, halbieren und gleichmässig auf dem Teig verteilen.
7. Die Joghurtmasse darüber giessen und glatt streichen. Die Torte im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kühl stellen und fest werden lassen.

**Weiter geht es auf der nächsten Seite.**



8. Für den Erdbeerspiegel die Erdbeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Das Püree mit dem Zitronensaft sowie dem Zucker in einen Topf geben, erwärmen und die Gelatine darin vollständig auflösen lassen.

9. Den Topf vom Herd nehmen, etwas auskühlen lassen und gleichmässig über die unterdessen festgewordenen Joghurtmasse verteilen. Erneut im Kühlschrank etwa eine Stunde fest werden lassen.

10. Die Torte direkt aus dem Kühlschrank servieren und mit frischen Erdbeeren belegen. Dazu schmeckt ein Glas Champagner, z.B Champagne Bollinger AOC, Special Cuvée Brut oder anderer Schaumwein.

Die Torte lässt sich auch gut mit anderen Beeren z.B Himbeeren zubereiten.