

## "Erdbeer-Mousse-Torte" von V. Rabe, Westerholz



### Boden:

**3 Eier**

**150 g Zucker**

**75 g Mehl**

**75 g Speisestärke**

**1 1/2 TL Backpulver**

**20 g Kakao**

**3 EL heißes Wasser**

### Füllung:

**8 Blatt weiße Gelatine**

**400 g Sahne**

**1 P. Vanillezucker**

**600 g Erdbeeren**

**50 ml Orangenlikör**

**150 g Zucker**

**200 g Erdbeerkonfitüre**

Eier trennen. Eigelb mit Wasser und dem Zucker schaumig rühren.

Eiweiß steif schlagen und unter die Masse ziehen. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver vermischen, sieben und unter die Eimasse heben.

Backofen auf U-/Oberhitze 180°C, Umluft 160°C vorheizen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegten Springform Ø 26cm füllen und ca. 15-20 min backen.

Erdbeeren waschen. Gelatine in etwas Wasser quellen lassen.

Ausgekühlten Tortenboden einmal quer aufschneiden. Den unteren Teil in einen Tortenring legen. 2/3 der Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden. Mit einen Teil der Erdbeeren einen Rand auf den Boden stellen, restliche Beeren mit dem Zucker und dem Vanillezucker pürieren. Gelatine ausdrücken, mit dem Orangenlikör erwärmen und anschließend unter die Erdbeermasse rühren. Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.

Masse bis auf einen kleinen Rest in die Form füllen, zweiten Boden obenauf legen, restliche Masse aufstreichen. Torte über Nacht kühl stellen.

Torte aus dem Ring nehmen.

Restliche Erdbeeren klein schneiden, auf die Torte geben. Konfitüre erwärmen und dünn über die Erdbeeren verteilen.

©2007- 2008 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.