Erdbeer-Mousse-Torte
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

6 Blatt rote Gelatine, 500 gr Erdbeeren, 110 gr Zucker, 250 gr Schlagsahne, 150 gr Creme fraiche, 2 Eier (Größe M), 1 Päckchen Vanillinzucker, 30 gr Mehl, 30 gr Speisestärke, 25 gr gemahlene Mandeln, 1 Esslöffel Puderzucker, Fett und Paniermehl für die Form.

Die Vorbereitungen:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen und 5 Stück beiseite legen. Restliche Erdbeeren putzen, vierteln und mit 50 g Zucker pürieren. 200 g Sahne steif schlagen. Gelatine tropfnass bei schwacher Hitze auflösen. 6 Esslöffel Erdbeerpüree in die Gelatine rühren. Dann mit Rest Püree vermengen. Creme fraiche einrühren und Sahne unterheben. Mousse in eine flache Form (25x20 cm) streichen. Mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Die Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei restlichen Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl und Speisestärke sieben und mit den Mandeln unter den Eischnee heben. Masse in einer gefetteten und mit Paniermehl ausgestreuten Obstbodenform (26 cm ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/ Umluft 150 °C) 10-12 Minuten backen. Boden aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Dann stürzen und auskühlen lassen.
Mit einem Eisportionierer oder mit 2 Esslöffeln aus der Mousse Kugeln formen und auf den Boden legen. Rest Sahne steif schlagen. Sahne und übrige Mousse in je einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben, kleine Tuffs auf die Torte spritzen. Rest Erdbeeren in Spalten oder Scheiben schneiden, Torte damit belegen und mit Minze verzieren. Rand mit Puderzucker bestäuben.