



Kochrezepte vom BELLER HOF

Espresso-Erdbeer-Torte

Zutaten für 8 Portionen:

2 Eier, Kl. M, 180 g Zucker, 70 g Mehl, 20 g Kakaopulver, 2 TL
Backpulver,

100 ml Espresso, 5 EL Mandellikör, 750 g Beller Erdbeeren, 2 EL
Zitronensaft,

200 g Joghurt-Frischkäse (12%), 2 Beutel Sofort Gelatine (à 30 g),
150 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Eier mit 2 EL Wasser und 80 g Zucker mit den Quirlen des
Handrührers 8 Min. weiß-schaumig aufschlagen. Mehl, Kakao und
Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform
(18 cm Ø) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei
180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten
20-25 Min. backen.



Kochrezepte vom BELLER HOF

Espresso und Likör verrühren. Den Boden sofort nach dem Backen damit tränken und abkühlen lassen. Die Beller Erdbeeren waschen, putzen und 200 g beiseite stellen. Restliche Erdbeeren mit 100 g Zucker und Zitronensaft pürieren.

350 g Erdbeerpüree mit dem Frischkäse pürieren und 1 $\frac{1}{2}$ Beutel Gelatine unterrühren. Sahne steif schlagen, unterheben und die Masse auf dem Boden glatt streichen. Restliches Püree mit $\frac{1}{2}$ Beutel Gelatine verrühren, auf die Torte geben und mind. 3-4 Std. kalt stellen.

Die Torte mit den beiseite gestellten Beller Erdbeeren belegt servieren.

Guten Appetit!