Erdbeer-Mousse-Torte

Zeit gesamt
3h 50min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	6 St.
Zucker	190 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	30 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	1 TL
Erdbeeren	500 g
Blattgelatine	5 St.
Milch	500 ml
Schlagsahne	300 g
Honigmelone	0.25 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf, Springfrom 28 cm Durchmesser, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Für den Biskuit 2 Eier trennen und in einer Schüssel Eiweiß mit 2 EL kaltem Wasser mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. 75 g Zucker und Salz langsam einrieseln lassen, weiterschlagen, bis der Eischnee leicht glänzt. Mehl, 30 g Stärke und Backpulver mischen, darübersieben und vorsichtig unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (Ø 26 cm) streichen und im Backofen ca. 15 Min. hell backen.

2. Biskuit auskühlen lassen, dann aus der Form lösen. Springformrand reinigen und um den Biskuit setzen.

3. Erdbeeren waschen und in einem hohen Gefäß pürieren. In einer Schüssel Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf 450 ml Milch aufkochen. Übrige Eier trennen (Eiweiß anderweitig verwenden).

4. In einer Schüssel Eigelb, 50 ml Milch, 100 g Zucker und 2 EL Stärke verrühren. Milch vom Herd nehmen, Eiermilch unter Rühren zufügen. Topf wieder auf den Herd setzen und unter Rühren einmal aufkochen. Etwas abkühlen lassen, dann die Blattgelatine ausdrücken und darin auflösen. Erdbeerpüree unterziehen und Masse kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

5. In einer Schüssel Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen, unter die Erdbeercreme ziehen und auf den Biskuit streichen. Im Kühlschrank mind. 3 Std. oder über Nacht fest werden lassen.

6. Vor dem Servieren Melone halbieren, entkernen und Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher zu Kugeln formen. Melonenkugeln auf der Torte verteilen, Erdbeer-Mousse-Torte aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte setzen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	154 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	5 g