

Erdbeer-Kaffeetorte

Zutaten

🕒 ca. 60 min 👤 1 Springform

Für den Boden:

- 3 Eier
- 140 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 90 ml Öl
- 115 ml Sprudelwasser
- 150 g Mehl
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 2 gestr. TL Agar Agar

Für den Fruchtspiegel:

- 400 g Erdbeeren
- 100 g Zucker
- Spritzer Zitronensaft
- 3 TL Agar Agar

Für das Kaffeemousse:

- 250 ml Milch
- 4 EL Kaffeebohnen
- 400 ml Sahne
- 140 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 400 g Schmand
- 250 g Mascarpone
- 2 gestr. TL Agar Agar



Zubereitung

1. Für den Boden Eier aufschlagen, Zucker und Vanillezucker langsam dazugeben, die restlichen Zutaten unterrühren und in einer Springform ca. 20 min bei 180°C backen.
2. Für das Kaffeemousse Milch zusammen mit Kaffeebohnen aufkochen und für 1 Stunde ziehen lassen.
3. Bohnen abseihen, die Milch nochmal aufkochen und Agar Agar unterrühren, etwas abkühlen lassen. Sahne aufschlagen.
4. Mascarpone, Schmand, Zucker, Vanillezucker vermischen. Milch und Creme verrühren und die Sahne unterheben.
5. Von den etwa gleich großen Erdbeeren das Grün abschneiden und auf den Tortenboden stellen. Die Masse darauf verteilen und 4 Stunden kühl stellen.
6. Währenddessen den Fruchtspiegel zubereiten. Dafür Erdbeeren waschen, putzen, pürieren und aufkochen lassen, Zucker, Zitronensaft und Agar Agar unterrühren. Etwas abkühlen lassen und über die Torte geben.
7. Ihr könnt eurer Kreativität freien Lauf lassen, was die Dekoration der Torte angeht.

Guten Appetit!

