

Erdbeersahne-Kuppeltorte à la Ginder



Für einen Durchmesser am Boden von 24cm

Zutaten:

Ca. 500 g Erdbeeren, weitere Erdbeeren als Deko hinzu rechnen

100 Zucker

12 Blatt Gelatine

1 Becher Sahne, 200ml

2 EL Crème fraîche oder Fromage blanc

1 Tortenboden

Deko nach Wahl

Diese Mengen sind alles „ca.“-Mengen

Zubereitung

Die Schüssel innen mit Klarsichtfolie auslegen, mit Erdbeerscheiben ebenfalls auslegen und im Kühlschrank vorkühlen.

Die Erdbeeren pürieren und erwärmen, den Zucker, sowie die aufgelöste und ausgedrückte Gelatine hinzugeben und weiter unter Rühren erwärmen, jedoch nicht kochen!!! Abschmecken ob der Zucker passt.

Diese Masse wird nun im Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und nach und nach unter die Erdbeermasse unterheben, dann (vorsichtig) in die Form eingeben.

Diese nun über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Am nächsten Tag den Tortenboden auf die Schüssel legen und das Ganze stürzen, danach vorsichtig die Folie abziehen.

Nun können sie das Ganze mit einer Deko nach ihrer Wahl verzieren.

Für diese Art von Torte lassen sich auch weitere Obst-Arten verwenden.

In wie weit diese Torte zum Transport geeignet ist, kann ich nicht sagen, zumal es auch auf die Straßenbeläge ankommt und hier habe ich weniger gute Erfahrungen gemacht.

