



KLIMA KOCHBUCH

Klimafreundliches Kochen leicht gemacht



Ich tu's – Die Initiative des Landes
Steiermark für Energie und Klimaschutz



Erdbeer-Vanille-Joghurt-Torte

Rezept von Sabrina und Manuel Mauerhofer, „Die Tortenkomponisten“



Zutaten

Für den Vanille-Biskuit:

160 g Dotter
240 g Eiklar
180 g Zucker
1 Vanilleschote
210 g Mehl (Type 700)
Salz

Für die Füllung:

14 g Gelatinepulver
270 g Erdbeeren
40 g Zucker
130 g Joghurt
340 g Schlagobers
1 Vanilleschote
1 Bio-Zitrone (essbare Schale)

Für den Läuterzucker:

100 g Zucker
100 g Wasser
Rum (nach Belieben)

Für das Holundergelee*:

200 g Wasser
ca. 50 g Holundersirup*
3 Blatt Gelatine

Für die Crumble:

100 g Butter
100 g Mehl
1 Vanilleschote
50 g Haselnüsse
100 g Puderzucker
Salz

Für das Schokoladendekor:

1 kg weiße Schokolade
Bestreung nach Wunsch
(z.B. Himbeerpulver, Streusel...)

* Es können auch andere Sirupartnen
verwendet werden.



Ich tu's – Die Initiative des Landes
Steiermark für Energie und Klimaschutz



Zubereitung

Vanille-Biskuit: Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Dotter, 60 g Zucker und das Vanillemark schaumig rühren. Eiklar mit 120 g Zucker und einer Prise Salz steif schlagen, dann vorsichtig die Dottermasse unterrühren. Zum Schluss vorsichtig das Mehl unterheben.

Die Masse in einen Tortenring (24 cm) füllen und bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.

Füllung: Das Gelatinepulver in einen Topf geben, mit einem guten Schuss kaltem Wasser bedecken und für ca. fünf Minuten gut aufquellen lassen. Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und in einem hohen Gefäß mit einem Mixstab pürieren. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und zum Erdbeermark geben.

Etwa 1/3 der Zitronenschale abreiben und zur Masse geben, dann die Zitrone auspressen und auch den Saft dazugeben. Danach das Joghurt mit einem Schneebesen unterrühren.

Das Schlagobers mit dem Zucker aufschlagen, die Gelatine auf kleiner Flamme auflösen. (Achtung, nicht zu heiß. Am besten mit dem Finger fühlen, ob sie leicht warm ist.)

Etwa 1/4 der Erdbeermasse zur Gelatine geben, unterrühren und noch einmal kurz erwärmen. Dann die restliche Erdbeermasse und das Schlagobers vorsichtig unterrühren. (Nicht zu lange rühren, sonst flockt die Masse aus!)

Läuterzucker: Zucker und Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Vor der Verwendung kurz abkühlen lassen.

Holundergelee: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wasser mit Holundersirup abschmecken und etwas erwärmen, danach die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Crumble: Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Alle Zutaten zu einem Teig kneten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech bröseln und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 10 Minuten backen. Danach mit einem Messer in kleine Brocken zerstoßen.

Schokoladendekor: Die Hälfte der weißen Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, die andere Hälfte in kleine Stücke hacken und dann in die geschmolzene Schokolade rühren, bis auch diese geschmolzen sind. Die Schokolade sollte letztendlich eine Temperatur von etwa 28 bis 30 °C haben. (Tunkt man ein Küchenmesser in die Schokolade und sie zieht nach etwa zwei bis drei Minuten an, ist sie bereit zur Verwendung.)

Die Schokolade gleichmäßig auf einem Blech verteilen und nach Belieben bestreuen. Wenn sie beginnt, anzuziehen (fester wird), mit einem glatten, scharfen Messer in Blättchen (7 x 7 cm) schneiden.

Fertigstellung: Das Biskuit am besten schon am Vortag backen und am nächsten Tag weiter verarbeiten: Das Biskuit aus dem Ring schneiden, oben und unten die Haut dünn abschneiden. Dann das Biskuit in drei Teile schneiden (der Mittelteil kann ruhig etwas kleiner ausgestochen werden), einen Teil als Boden in die Form legen und mit einem Pinsel leicht mit dem Läuterzucker tränken. Dann 350 g Fülle in die Form gießen und danach den Mittelteil daraufsetzen und wieder leicht tränken. Die nächsten 350 g Fülle hineingießen und verstreichen, dann den letzten Teil Biskuit in die Form legen, gerade drücken und wieder leicht tränken. Die Torte nun mit der restlichen Creme oben einstreichen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die Torte vorsichtig mit einem glatten Messer aus der Form schneiden und rundherum mit Marmelade einstreichen. Eine Packung frische Erdbeeren in Scheiben schneiden, die Torte damit belegen und ein wenig Holundergelee mit einem Pinsel auftragen. Zum Abschluss die Schokoplättchen rund um die Torte kleben und mit Crumble und ein paar Minzweigen dekorieren.

Tipp: Die Schokolade muss nicht in Blättchen geschnitten werden, sondern kann auch einfach aufgestrichen, in den Kühlschrank gestellt und dann in Stücke gebrochen werden. Alternativ könnte man die Torte auch mit Nüssen oder Crumble einstreuen.



KLIMA KOCHBUCH

Klimafreundliches Kochen leicht gemacht



Ich tu's – Die Initiative des Landes
Steiermark für Energie und Klimaschutz



Menge

Zutaten für **12 Portionen** (Torte
mit **24 cm** Durchmesser)

CO₂-Fußabdruck



298 g CO₂ eq pro Portion

bei Zubereitung mit
biologischen, saisonalen
und regionalen Zutaten und
energieeffizienten Geräten.



345 g CO₂ eq pro Portion

bei Zubereitung mit
konventionellen, teils
nicht saisonalen und
regionalen Speisen und
herkömmlichen Geräten.