

# Erdbeertorte mit Basilikum-Mousse

## Zutaten Biskuit Boden:

- 5 Eier
- 125 g Zucker
- 125 g Mehl (gesiebt)
- ½ P. Backpulver
- 1 Zitrone (Schale und Saft)
- 4 EL Erdbeermarmelade

## Zutaten Basilikum-Mousse:

- 200 g Magerquark oder Joghurt
- 200 g Sahne
- 1-2 Bund Basilikum (oder Töpfe)
- ½ Bund Minze
- 1 Zitrone (Saft)
- 4 Blätter weiße Gelatine
- Zucker nach Geschmack
- 1 kg Erdbeeren

## Zubereitung:

1. Springform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Backofen vorheizen: Umluft 175°C
2. Eier trennen. In einer Rührschüssel Eigelb mit Zucker, Zitronensaft und -schale auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät schlagen, bis die Eimasse cremig und ganz hell wird.
3. Eiweiß in einem hohen Gefäß ebenfalls mit dem Handrührgerät (saubere Rührbesen!) auf höchster Stufe ganz steif schlagen. Gesiebt Mehl mit Backpulver mischen. Mehlmischung und steifes Eiweiß vorsichtig unter die Eimasse unterheben. Biskuitteig in die Backform geben und ca. 20 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und mit Marmelade bestreichen.
4. Gelatine in kaltem Wasser für 10 Minuten einweichen. Springformrand wieder um den Kuchenboden setzen. Einige große Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach außen auf den Boden setzen. Boden mit senkrecht stehenden Erdbeeren bedecken (ein paar Erdbeeren für später aufheben!).
5. In einer Schüssel Quark/Joghurt mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Blätter von Basilikum und Minze abzupfen und in der Schüssel mit Quark klein mixen. Eingeweichte Gelatine in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Löffelweise die Basilikummasse in die Gelatine einrühren (Temperatenausgleich).
6. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Basilikummasse unterheben, danach über die Erdbeeren geben. Torte für mind. 2 Stunden kaltstellen. Danach restliche Erdbeeren mit Grün halbieren und dekorativ auf die Torte legen, Springformrand entfernen.



## Basilikum:

- Hilft der Galle
- Nützt den Augen
- Erleichtert das Stillen
- Kann Schmerzen stillen
- Schützt die Zellen
- Beruhigt den Bauch
- Wirkt antibakteriell
- Enthält wertvolle Öle

KW 18

[www.ehanuschke.de](http://www.ehanuschke.de)

[hofladen@e-hanuschke.de](mailto:hofladen@e-hanuschke.de)



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle: Katharina Hanuschke

Rezeptquelle: Katharina Hanuschke