

Yogurette-Torte

Jedes Mal wenn ein Familiengeburtstag ansteht, stehe ich vor der Frage welchen Kuchen oder welche Torte ich backe. Manchmal gibt es einen expliziten Wunsch (ziemlich oft kommt "Käsekuchen!!"), aber manchmal kommt auch nichts oder ein "Ich lass mich überraschen!".

Dieses Wochenende hatte mein großer Bruder Geburtstag und hat eine Gartenparty bei meinen Eltern gefeiert. Juli heißt Sommer und das wiederum bedeutet Erdbeerzeit! Also stand schon mal eins fest: Erdbeeren! Dann hatte ich auch noch Lust auf Schokolade, weil Schokolade geht ja schließlich immer (siehe hier). Und bei Erdbeeren und Schokoladen fiel mir Yogurette ein und damit war die Sache klar: ich mache eine Yogurette-Torte!

Zutaten:

Für den Kuchen (22cm Form)

- 175g Mehl Typ 405
- 75g Kakao
- 1TL Backpulver
- 170g Zucker
- 250ml Buttermilch
- 2 Eier
- 125g weiche Butter

Für die Erdbeermousse-Füllung

- 150g Sahne
- 50g Puderzucker (je nach Süße der Erdbeeren etwas mehr oder weniger)
- 2 EL Mascarpone
- 2 EL Magerquark
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 Schälchen Erdbeeren

Außerdem natürlich Yogurette! Ich habe etwa 30 Riegel gebraucht.

Zubereitung:

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die 22 Springform fetten

und den Boden mit Backpapier auslegen. Für den Kuchen das Mehl, den Kakao und das Backpulver in eine Schüssel sieben. Den Zucker untermischen. Die Buttermilch mit den Eiern und der weichen Butter verrühren. Dann die trockenen Zutaten auf niedriger Stufe einrühren, bis sie vermischt sind. Auf höchster Stufe weiterrühren bis eine geschmeidige Masse entsteht, die ihr Volumen vergrößert hat. Den Teig in die Form geben und 40-45 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen gar ist. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung die Erdbeeren verlesen. Etwa 1/3 bis die Hälfte der Erdbeeren wird für das Mousse püriert. Diese Erdbeeren müssen also keine Schönheitsideale erfüllen. Der andere Teil der Erdbeeren kommt nachher auf den Kuchen. Von daher sollten diese Erdbeeren zu der schönen Sorte gehören. Ihr wisst was ich meine... ☐

Die eine Hälfte also waschen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Sahne in einem schmalen Gefäß mit einem Päckchen Sahnesteif steif schlagen. In einer anderen Schüssel die pürierten Erdbeeren mit dem Quark, der Mascarpone und dem Puderzucker sowie dem 2. Päckchen Sahnesteif verrühren. Die Sahne unterheben und gut vermengen.

Den Kuchen in der Mitte durchschneiden und den unteren Teil auf eine Kuchenplatte legen. Jetzt etwa 1/3 der Füllung auf den unteren Boden streichen und den 2. Boden drauf legen. Das restliche Mousse auf und um die Torte streichen und gut verteilen. Zum Schluss glatt streichen und die Tortenplatte drumherum wieder sauber wischen. Jetzt kommt die Yogurette ins Spiel. Die Riegel ringsherum an die Torte stellen und leicht andrücken, sodass sie "kleben" bleiben. Zum Schluss die gewaschenen und abgetupften Erdbeeren auf der Torte verteilen. Diese sollte jetzt mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank durchziehen. Man kann, wenn man möchte noch eine Schleife drumbinden. Aber das ist optional und Geschmacksache! ☐



Ich gebe zu, so ganz einfach zu schneiden ist die fertige Torte nachher nicht. Aber dafür macht sie umso mehr her, weil sie aussieht wie eine große Schüssel gefüllt mit Erdbeeren!



Lasst es euch schmecken!

Eure Paula

Das Kuchenrezept ist leicht abgeändert und stammt aus dem Buch *Kekse, Kuchen & Co* von Kuchenlust