

Beerenmousse-Torte



Zutaten

So wird's gemacht:

26 cm Springform
16 Stück

Für den Boden:

200 g Butterkekse
50 g Pistazien
20 g brauner Zucker
110 g Butter

Für die Füllung:

Saft von 4 Zitronen (ca. 120 ml)
Abrieb einer Zitrone
170 g Zucker
9 Blatt Gelatine
500 g Joghurt
300 ml Sahne
1 Eiweiß
700 g Beeren
50 ml Zitronensaft
50 g Puderzucker
1 TL Speisestärke

3 Gelatine Blätter im Wasserbad vorbereiten.
450 g Beeren mit Zitronensaft und Zucker zum Kochen bringen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Speisestärke mit zwei Esslöffeln Wasser verrühren. Beerenmasse erneut aufkochen und die Speisestärke unter stetem rühren hinzugeben. Masse köcheln lassen bis sie eindickt. 300 ml der Masse im Topf lassen und die Gelatine einrühren, beiseite stellen. Die restliche Masse in eine Schüssel geben und mit 150 g Beeren vermischen, kalt stellen.

Springform fetten. Pistazien und Butterkekse mischen, „pürieren“, Zucker hinzugeben. Butter schmelzen und zu den Keksbröseln geben. Masse in die Springform geben und überall fest andrücken. 30 Minuten kalt stellen.

Derweil Zitronensaft, Zitronenabrieb und 150 g Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sobald der Zucker aufgelöst ist, Gelatine ausdrücken und in die Masse rühren. Abkühlen lassen.

Derweil Sahne steif schlagen, Joghurt in die Sahne rühren. Zitronenmasse einrühren.

Eiweiß mit 20 g Zucker steif schlagen und unter die Creme heben. 1/3 der Masse in eine Schüssel geben und 300 ml vorbereitete Beerenmasse unter die Creme heben, 100 g Beeren unterheben.

Helle Creme und Beerencreme abwechselnd in die Mitte der Form gießen, mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Kuchen auf einen Kuchenteller drapieren. Die vorbereitete Sauce über den Kuchen gießen, servieren.