

Erdbeer-Honig-Torte



Zutaten: THEA und Mehl für die Form

Nougat-Boden: 8dag glattes Mehl, 8dag FEINE THEA, 5dag Nougat (geschmolzen), 3 Eier, 6dag Kristallzucker

Creme: 5 Bl. Gelatine, 20dag Erdbeeren, 9dag Honig, 4 EL Joghurt, Saft von 1 Zitrone, 1 B. Schlagobers (leicht geschlagen)

Form befetten und bemehlen. Rohr auf 180 Grad vorheizen. Mehl versieben.

THEA schaumig rühren, Nougat nach und nach einlaufen lassen, Dotter nach und nach einrühren.

Eiklar mit Zucker zu cremigem Schnee schlagen und unter die Nougatmasse heben, Mehl untermischen und Masse in die Tortenform füllen, glatt streichen.

Bei 180 Grad auf unterer Schiene ca. 17 Minuten backen, herausnehmen, auskühlen lassen.

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren, Honig und Joghurt mixen. Gut ausgedrückte Gelatine mit Zitronensaft warm auflösen und zum Joghurt rühren.

Schlagobers unterziehen.

Joghurtmasse auf dem Tortenboden verteilen und ca. sechs Stunden kalt stellen. Tortenreifen ablösen, mit frischen Erdbeeren und Minze belegen.