

## Sonntagskuchen

Marika Schäfer

Freitag, den 12.05.2023

### Joghurt-Limetten-Torte mit Erdbeeren

Für 12 Stücke

#### Zutaten:

##### Für den Biskuit:

3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Vanillezucker  
100 g Weizenmehl (Type 405)

##### Für die Erdbeeren:

1 kg Erdbeeren

##### Für die Joghurt-Limetten Creme:

8 Blatt weiße Gelatine  
400 g Schlagsahne  
200 g Joghurt  
1 Bio-Limette  
150 g Zucker

##### Für die Dekoration:

Dünne Bio-  
Limettenscheiben

##### Außerdem:

Springform (∅ 26 cm)  
Backpapier  
Silikonschaber  
Schneebeesen

#### Zubereitung:

1. Boden einer Springform (∅ 26 cm) mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Teig** Eier, Zucker, 1 Prise Salz und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine sehr schaumig rühren.
3. Mehl mit einem Silikonschaber vorsichtig unterheben. Teig in die vorbereitete Backform geben und glatt streichen.
4. Den Biskuit im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 20 Min backen.  
**Tipp:** Ofentür nicht zu früh öffnen, sonst fällt der Biskuit zusammen!
5. Den Biskuit in der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.
6. Inzwischen die Erdbeeren kurz waschen, abtropfen lassen, trockentupfen, entkelchen und halbieren.
7. Ausgekühlten Biskuit von der Form lösen und die Springform wieder schließen. Erdbeerhälften auf dem Biskuit am Formenrand mit der Schnittseite nach außen sowie auf dem gesamten Biskuit liegend belegen.
8. **Für die Creme** die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.
9. Sahne und Zucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steifschlagen und beiseitestellen.
10. Limette heiß waschen, trocknen und 2 TL Schale fein abreiben. Limettensaft auspressen.
11. Die Gelatine ausdrücken und tropfnass in einem kleinen Topf unter Rühren mit einem Schneebeesen erhitzen.  
**Tipp:** auf den weißen Rauch warten



12. Topf von der Kochstelle nehmen. Nacheinander Joghurt, Limettensaft und -schale unterrühren. Mischung in eine große Schüssel geben.

13. Geschlagene Sahne in 2 Portionen mit dem Teigschaber unterheben. Creme vorsichtig auf den Biskuit in der Form geben, glattstreichen und mindestens 2 Stunden kaltstellen.

14. Nach dem Erkalten die Torte vorsichtig aus der Springform lösen und auf eine Platte setzen. Mit restlichen Erdbeeren und Limettenscheiben dekorieren.