

Erdbeertorte mit Mousse aus weißem Kaffee

Quelle: <https://www.zungenzirkus.de/erdbeertorte-mit-mousse-aus-weissem-kaffee/>

Zutaten

Tortenboden

- 3 Eier
- 140 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 90 ml Öl
- 115 ml Sprudelwasser
- 150 g Mehl
- 1 Pck Vanillepuddingpulver (ca. 40g)
- 2 leicht geh. TL Backpulver

Weißer Kaffeemousse

- 250 ml Milch
- 4 EL Kaffeebohnen
- 140 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 400 g Schmand
- 250 g Mascarpone
- 400 ml Sahne
- 2 leicht geh. TL Agar Agar (REINES Agar Agar, keine Agartine!)
- 1 - 1,5 kg Erdbeeren

Erdbeerspiegel

- 300 g Erdbeeren
- 2 EL Zucker
- 3/4 gestr. TL Agar Agar (REINES Agar Agar, keine Agartine!)

Zubereitung

Tortenboden

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform (28cm) mit Backpapier belegen, den Rand fetten.

Eier mit Zucker und Vanillezucker einige Minuten auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Öl und Sprudelwasser kurz unterrühren. Mehl, Puddingpulver und Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen. Über die Ei-Masse sieben und mit einem Schneebesen händisch einrühren.

In die vorbereitete Springform füllen. Für ca. 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Weißer Kaffeemousse

Kaffeebohnen mit der Milch in einem Topf aufkochen und für ca. 1 Stunde ziehen lassen, danach die Kaffeebohnen entfernen. Kaffeemilch abkühlen lassen.

Den Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und in einen Tortenring spannen. Den Tortenring mit einer Tortenrandfolie auslegen (optional).

Erdbeeren waschen, trocken tupfen und vom Grün befreien. Die Erdbeeren an der Stielseite begradigen, damit sie gut auf dem Boden stehen können. Abschnitte aufheben, sie können für den Erdbeerspiegel verwendet werden.

Erdbeeren auf dem Tortenboden platzieren. Anmerkung: Die Menge an Erdbeeren variiert etwas, je nach Größe der Früchte. Um den kompletten Boden zu belegen, werden bei großen Früchten ca 1,3 kg benötigt.

Sahne steif schlagen und kühl stellen. Schmand, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker kurz cremig rühren.

Kaffeemilch mit Agar Agar in einem Topf unter rühren ca. 1/2 Minute aufkochen. Von der Herdplatte ziehen und 2-3 Minuten warten. Dann 3 EL der Schmandcreme in den Topf rühren. Sofort den kompletten Topfinhalt unter die restliche Schmandcreme rühren.

Schlagsahne unterziehen und auf den Erdbeeren verteilen. Die Tortenplatte ein wenig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit die Creme zwischen den Früchten nach unten rutscht und keine Hohlräume bleiben. Glattstreichen und die Erdbeertorte mit Mousse für min. 4 Stunden kalt stellen.

Erdbeerspiegel

Erdbeeren pürieren. Erdbeerpüree mit Zucker und Agar Agar in einem Topf erhitzen. 1/2 Minute köcheln lassen. Danach sofort behutsam auf der Erdbeertorte mit Mousse verteilen.

Kalt stellen.