

Erdbeer- Torte mit Basilikum

Rezept von Regina Graff, Confiserie Graff Frankfurt
(Für eine Form mit 18 cm Durchmesser)

Zutaten Boden:

- 50 g Pinienkerne
- 50 g Mehl
- 1TL Backpulver
- 3 Eier
- 50 g Zucker

Zutaten Belag:

- 500 g Erdbeeren, möglichst kleine
- 3 Blatt Gelatine
- 2 Limetten
- 50 g Puderzucker
- 4-5 Stängel Basilikum
- 125 g Magerquark
- 150 ml Sahne
- 30 g weiße Kuvertüre geraspelt

Backofen vorheizen auf 180° C

Zubereitung Boden:

Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten, danach abkühlen lassen. Die Kerne anschließend fein mahlen und mit Mehl und Backpulver mischen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und das Mehlgemisch unterarbeiten. Den Teig in die gefettete Kuchenform füllen und 15 Minuten backen. Den Boden im Anschluss abkühlen lassen.

Zubereitung Belag:

Die Erdbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen. Die Hälfte der Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach außen nebeneinander an den äußeren Rand des Tortenringes setzen. Die restlichen Erdbeeren auf dem Biskuit verteilen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Den Quark zusammen mit den Basilikumblättern pürieren. Die Sahne steif schlagen. Die Limetten auspressen, mit Puderzucker vermischen und erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unter den Quark heben.

Die Quarkcrème auf den Erdbeeren verteilen und glatt streichen. Danach mindestens für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit einem Messer den Tortenring lösen.

Die Kuvertüre fein hobeln und die Torte damit dekorieren.