

SOMMER ROT WEISS

Rot Weiß essen

Backofen auf 220°C Ober-, Unterhitze vorheizen.

Für die Böden Mehl, Zucker, Salz, Zitrone und Backpulver trocken mischen. Eier mit flüssiger Butter und Joghurt glatt rühren. 400g abnehmen und mit 10g Kakao verrühren. Zwei Springformen mit Backpapier auslegen und zwei Böden à 200g einfüllen, 12-15 Minuten backen.

Die restlichen 320g helle Rührmasse in eine 26er Form füllen und ebenso backen.

Für die Erdbeer-Joghurtsahne Erdbeermarmelade glatt rühren, Naturjoghurt und Zitronensaft einrühren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, kurz ausdrücken und vorsichtig auflösen. Sahne steif schlagen, Gelatine einrühren und unter die Marmeladenmasse heben.

Den hellen Boden in einen Tortenring einlegen und mit Erdbeerkonfitüre bestreichen. Erdbeeren waschen und klein schneiden, den Boden damit belegen.

Erdbeer-Joghurtsahne bis zur Hälfte einfüllen. Einen Schokoboden mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und einlegen. Etwas Erdbeer-Joghurtsahne einfüllen, wieder einen Schokoboden einlegen, bis zum Rand mit Erdbeer-Joghurtsahne auffüllen. Kalt stellen.

Für den Erdbeerguss Erdbeermarmelade mit Wasser und Zucker aufkochen, 2 Blatt Gelatine nach Anweisung einweichen, in dem heißen Guss auflösen. Abkühlen lassen.

Die Torte nach Belieben mit Erdbeeren dekorieren und den Guss darauf verteilen, erkalten lassen.

BÖDEN

250g Mehl
200g Zucker
1 Prise Salz
1 Spritzer Zitronensaft
12g Backpulver
3 Eier
180g Butter
130g Joghurt
10g Kakao

ERDBEER-JOGHURTSAHNE

300g Erdbeermarmelade
400g Naturjoghurt
10ml Zitronensaft
8 Blatt Gelatine
350g Schlagsahne
250g Erdbeeren

GUSS

150g Erdbeermarmelade
80ml Wasser
10g Zucker
2 Blatt Gelatine