

04.02.2009 - Orangen-Sahne-Torte mit Erdbeeren

Heute gibt es wieder ein leckeres Rezept. Diesmal für eine *Orangen-Sahne-Torte mit Erdbeeren* .

Dieses Rezept ist eines meiner Lieblingsrezepte, trotzdem es eines der einfachen Rezepte ist. Ich mache diese **Erdbeertorte** jedes Jahr zum Geburtstag meiner Tochter. Das ist bei uns zu einer kleinen Tradition geworden.



Zutaten:

- 300 Gramm frische Erdbeeren
- eine abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
- 150 Milliliter Orangensaft
- 3 Esslöffel Zucker
- 6 Blätter weiße Gelatine
- 1 fertig gekaufter Biskuit-Tortenboden
- 20 Gramm Pistazienkerne
- 3 Esslöffel Grenadinesirup
- 0,5 Liter Schlagsahne

Zubereitung:

Zunächst einmal die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die abgeriebene **Orangenschale** werden in einer Schüssel unter den **Grenadinsirup** vermischt. Als nächstes die eingeweichte Gelatine tropfnaß in ein kleines Töpfchen geben und unter Rühren bei milder Hitze schmelzen.

Dann müsst ihr alles unter den **Orangensaft** rühren. Die Sahne als nächstes ziemlich steif schlagen und sobald die Saftmischung zu gelieren beginnt, mit dem Schneebesen darunter ziehen.

Die **Erdbeeren** mit dem Zucker vermengen und mit dem Schneidstab eines Handrührers pürieren.

Jetzt müsst ihr den **Biskuitboden** einmal durchschneiden und in eine passende Form legen. Ein Drittel des Erdbeerpürees auf dem unteren Biskuitboden glatt verstreichen und die Hälfte eurer Orangensahne draufgeben.

Danach legt ihr den zweiten Biskuitboden darauf und bestreicht ihn mit 6-8 Esslöffel eures Erdbeerpürees. Dann die restliche Sahne darauf verteilen und das restliche Erdbeerpüree drübergießen.

Die **Torte** muss jetzt erstmal kühlgestellt werden.

In der Zeit könnt ihr die frischen Erdbeeren waschen, putzen und gut abtropfen lassen. Dann die *Erdbeeren* halbieren und zusammen mit den Pistazien auf der Torte verteilen.

Fertig ist eure **Orange**

Barbara Beske

. :)

eure