

## Erdbeer-Joghurt-Törtchen

(für 5 Stück)

### Zutaten für die Mousse:

100 ml Magerjoghurt  
70 g Erdbeermark  
25 g Staubzucker  
5 ml Cointreau  
3 Blatt Gelatine, eingeweicht  
1 TL Zitronensaft  
1 TL Erdbeerlikör  
130 ml Schlagobers

### Für das Biskuit:

2 Eier  
40 g Zucker  
Prise Vanillezucker und Salz  
Zitronenschale, gerieben  
45 g Mehl, gesiebt  
Kristallzucker zum Bestreuen und Stürzen  
50 g Erdbeermarmelade  
5 cl Cointreau

### Für das Erdbeer-Gelee:

50 g Erdbeermark  
1 Blatt Gelatine

### Zubereitung:

- ❖ Für das **Biskuit** die Eier trennen und das Eigelb mit der Hälfte vom Zucker, Vanillezucker, Salt und Zitronenschale schaumig rühren. Das Eiweiß leicht schlagen, restlichen Zucker einstreuen und zu Schnee ausschlagen. Beide Massen nun leicht miteinander vermengen, das Mehl vorsichtig unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 10-14 Minuten backen. Danach auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit erkalten lassen. Dann 5 kleine Scheiben (Ø 5,5 cm) ausstechen. Erdbeermarmelade und Cointreau verrühren, leicht erwärmen, die Scheiben damit tränken und in kleine Ringformen legen.
- ❖ Für die **Mousse** Joghurt, Erdbeermark und Staubzucker verrühren. Gelatine im Cointreau auflösen und in die Joghurt-Erdbeer Masse einrühren. Die restlichen Zutaten begeben und das geschlagene Obers unterheben. Die Mousse auf die Biskuitböden verteilen und für ca. 30 Minuten kühl stellen.
- ❖ Für das **Erdbeergelee** 1 TL vom Erdbeermark wegnehmen, über Dampf erwärmen, Gelatine darin auflösen und unter das restliche Erdbeermark rühren. Leicht überkühlen lassen, dann die Törtchen damit überziehen und für 2 Stunden kühl stellen.
- ❖ Törtchen mit einem in heißes Wasser getauchten Messer aus dem Ring schneiden und mit einer halben Erdbeere garnieren.



Aus dem Buch  
*„Das Beste aus der Gesunden Küche“*  
von Steirerhof-Küchenchef Johann Pabst