

Erdbeer-Apfel Fluff

vorgestellt von Emily Gordon

ZUTATEN

FÜR DEN KEKSBODEN

- 150g Vollkornkekse
- 100g Butter
- 15g geröstete gehackt Kürbiskerne
- 3g Salz

FÜR DEN BISKUIT

- 90g Dinkelmehl
- 1TL Weinsteinbackpulver
- 40g Zucker
- 2 Eier
- 2g Salz
- Brennesselsamen

- 1 Grüner Apfel
- 20g Zitronensaft
- 4g Zitronenabrieb
- 20g Zucker

FÜR DIE SAHNEMASSE

- 300g Sahne
- 80g Zucker
- 60g Joghurt
- 1 EL Agar Agar
- Etwas Erdbeerkonfitüre
- Gänseblümchen als Dekoration



ZUBEREITUNG

Backofen auf 190°C Umluft vorheizen.

Für den Keksboden Vollkornkekse zerstampfen und mit Butter, Kürbiskernen und Salz bröselig verrühren. Für den Biskuit Eier mit Zucker und Salz aufschlagen. Mehl und Backpulver unterheben.

Die Masse in einen Tortenring (20cm) geben und mit den Samen bestreuen. Etwa 12 Minuten backen. Dann auskühlen lassen und aus dem Ring schneiden. Apfel schälen und würfeln, in einer Schüssel mit Zitronensäure und Zucker ziehen lassen.

Für die Sahnemasse Sahne mit Zucker aufschlagen, dann Joghurt unterheben. Masse mit Agar Agar nach Packungsanleitung binden.

Zur Fertigstellung den Keksboden in einen 20er Tortenring geben und andrücken. Auf den Boden den Biskuit legen und dünn mit Erdbeerkonfitüre bestreichen. Die Äpfel mittig auf dem Biskuit verteilen, am Rand etwas Platz lassen. Die Sahnemasse auf die Äpfel geben und unregelmäßig glatt streichen, außerdem etwas von der Konfitüre darauf verteilen und mit einer Gabel marmorieren.

Die Torte kaltstellen und dann mit Gänseblümchen verzieren.

Lokalzeit