

Erdbeerparfait-Torte



Eine perfekte Sonntagstorte von Lydie Philippy aus Düdelingen.

Fotos: Guy Wolff

Den Backofen auf 180° Grad vorheizen. Die Eier mit dem Vollrohrzucker während etwa fünf Minuten mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Dinkelvollkornmehl mit der Speisestärke mischen und nach und nach unter den Eischaum heben.

Den Teig in eine gefettete Springform von 26 cm Durchmesser füllen und im heißen Backofen während etwa 10 Minuten goldbraun backen. Den Biskuit in der Form auskühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, die Stiele abschneiden. Ein Drittel der Früchte klein würfeln, den Rest mit dem Stabmixer pürieren.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 100 g Vollrohrzucker zu einer dickflüssigen schaumigen Masse aufschlagen.

Das Eiweiß mit einer Prise Vollmeersalz steif schlagen, nach und nach den restlichen Vollrohrzucker zu der Eiweissmasse geben.

Die Sahne steif schlagen.

Das Erdbeerpüree und die Erdbeerpüree unter die aufgeschlagenen Eigelbe mischen. Dann die geschlagene Sahne unterheben und zuletzt den Eischnee ganz behutsam untermischen.

Die Parfaitmasse in den Ring auf den gebackenen Biskuitboden füllen und glatt streichen.

Die Torte über Nacht gefrieren lassen.

Eine halbe Stunde vor dem Servieren aus der Tiefkühltruhe nehmen und auf einer Platte anrichten.

Mit Sahnetupfer, Pistazienkernen und ganzen Erdbeeren garnieren.

Zutaten

Zutaten für den Biskuitteig:

4 Eier
100 g Vollrohrzucker
100 g Dinkelvollkornmehl
40 g Speisestärke

Für das Parfait:

800 g Erdbeeren (frisch oder aus der Tiefkühltruhe)
6 Eier
180 g Vollrohrzucker

Mark einer halben Vanilleschote
1 Prise Vollmeersalz
250 ml Sahne

Außerdem:

Fett zum Einfetten der Form
Etwas Sahne, Pistazienkerne und Erdbeeren zum Garnieren