Leckere Maitorte mit Erdbeeren



Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Ja, ja, der Mai ist morgen schon vorbei! Aber die Köstlichkeiten, die der Wonnemonat hervorgebracht hat, die gibt es auch noch im Juni und Juli. Und eine erfrischende Torte geht immer! Für diese hier braucht man nicht mal den Backofen anzuwerfen (praktisch, wenn es so heiß ist) – und sie gelingt quasi im Handumdrehen. Die Aromen von Erdbeeren, Waldmeister und Minze mischen sich zu einem angenehm erfrischenden Geschmack, der perfekt zu diesen sommerlichen Temperaturen passt. Also: Wir schicken den Mai einfach in die Verlängerung.

■ Zutaten — Portionen: ca. 12 Stücke

300 g	Butterkekse
150 g	Butter
500 g	Erdbeeren & 2-3 Stängel frische Minze
300 g	Joghurt und 400 g Schlagsahne
6 Blatt	weiße Gelatine
200 ml	Waldmeistersirup
1 Pkg.	Vanille-Zucker



Zubereitung: So wird's gemacht

■ Für den Boden der Torte die **Butterkekse** in einen Gefrierbeutel packen und mit dem Fleischklopfer oder einem Topf zerbröseln.

■ **Butter** in einem Topf schmelzen lassen, **Kekskrümel** in eine Schüssel geben und mit der **geschmolzenen Butter** vermischen.

■ **Springform** (ca. 26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die **Keksmischung** in die Form drücken, dabei auch einen Rand bilden und festdrücken (geht gut mit einem großen Löffel). Springform mit dem Boden in den Kühlschrank stellen.

■ Für die **Waldmeister-Sahne-Füllung** die sechs Blatt weiße **Gelatine** für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

■ Die **Erdbeeren** waschen und putzen. Zehn schöne Erdbeeren für die Deko beiseitelegen, die übrigen Früchte halbieren oder vierteln, und auf dem Boden aus dem Kühlschrank verteilen, dabei einen etwa ein Zentimeter breiten Rand nach außen freilassen.

■ **Joghurt**, **Vanille-Zucker** und **Waldmeister-Sirup** verrühren. Die ausgedrückte **Gelatine** unter Rühren erwärmen, bis sie vollständig gelöst ist. 3 EL der **Joghurtmasse** mit einem Schneebesen unter die Gelatine rühren. Dann die übrige Masse unterrühren und die Füllung in den Kühlschrank stellen.

■ **Sahne** steif schlagen. Wenn die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, kann die Sahne untergehoben werden. Anschließend die Joghurt-Sahne-Masse auf dem Boden glatt streichen. Die Torte muss nun mindestens vier Stunden in den Kühlschrank.

■ **Minze** waschen und trockentupfen, die restlichen **Erdbeeren** je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Torte aus dem Kühlschrank nehmen, mit **Erdbeeren** und **Minzblättern** garnieren.

■ Wer noch eine gewisse Nussigkeit haben will, streut noch gehackte **Pistazienkerne** drauf. Vor dem Servieren **Tortenring** lösen und entfernen.

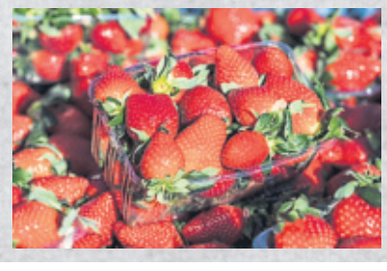
Fotos: Shutterstock, iStockphoto/Getty, Hersteller, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Tipps & Tricks in Sachen Erdbeeren

Die offizielle Erdbeer-Saison läuft in Deutschland von Mai bis August, die Hauptsaison geht gerade erst los. Beim Einkauf auf möglichst vollreife, einheitlich rote Früchte mit knackig-frisch grünen Kelchblättern achten. Denn Erdbeeren reifen nicht nach!

Beim Kauf sollten Erdbeeren aber auch nicht überreif sein oder gar schon Druckstellen haben. Möglichst beim Transport nach Hause wie rohe Eier behandeln. Erdbeeren niemals waschen, bevor sie zur Lagerung in den Kühlschrank gestellt werden, sonst verlieren die Früchte einen Teil ihres Aromas und sie faulen und schimmeln schneller.



Frische Erdbeeren im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren, aus der Schale genommen, ungestapelt auf einen Teller verteilt und mit Küchentuch abgedeckt. Binnen ein bis zwei Tagen aufbrauchen. Vor Verzehr waschen (mit sanftem Wasserstrahl) und danach erst die Stiele/Blätter entfernen. Verschimmelte Beeren wegwerfen, durch den hohen Wassergehalt verteilen sich die Sporen in der gesamten Frucht. Erdbeeren, die man nicht aufbraucht, einfrieren.