

Marienkäfertorte

Zutaten für 12 Stück:

300 g Erdbeeren
600 g säuerliche Äpfel
1 EL Zitronensaft
2 Pck Vanillinzucker
6 Blatt Gelatine
800 ml Schlagsahne
6 EL Johannisbeergelee
1 Biskuitboden, 26cm
50 g weiße Kuvertüre
100 g Zartbitterkuvertüre
1 Pck Sahnesteif
etwas Zitronenmelisse
100 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Erdbeeren putzen, abbrausen und trockentupfen. Sieben Früchte beiseite legen, Rest in dünne Scheiben teilen. Äpfel schälen, entkernen, raspeln. Mit Zitronensaft, Vanillinzucker mischen, ca. 5 Min. dünsten.
2. Gelatine 5 Min. einweichen und tropfnaß in der Apfelmasse auflösen. 500 ml Sahne steif schlagen, unterheben. Gelee erwärmen und glattrühren.
3. Biskuit in drei Böden teilen. Die unteren mit Gelee bestreichen, mit Erdbeerscheiben belegen, die Apfelsahne darauf verteilen. Oberen Boden aufsetzen, Torte ca. 3 Std. kühlen.
4. Restliche Sahne mit Sahnesteif schlagen, die Torte damit überziehen. Die Pistazien an den Rand drücken. Kuvertüren schmelzen. Übrige Erdbeeren halbieren und mit der Schokolade als Marienkäfer verzieren. Auf die Torte geben. Mit Melisse garnieren.

Zubereitung: ca. 70 Minuten

Kühlzeit: ca. 3 Stunden