

Erdbeer-Schlemmertorte

für 4 Personen

125 g Mehl
40 g Zucker
75 g Butter
20 g Kokosraspeln

Mehl, Zucker, Butter und Kokosraspeln alles zu Streuseln verarbeiten,
in Springformboden geben, andrücken,
10 Minuten bei 200 C backen

3 EL
Himbeermarmelade

noch heiß mit
bestreichen.

2 Eigelb
2 EL Wasser
2 EL Zucker

mit
und
schaumig schlagen,

2 steifgeschlagene
Eiweiß
50 g Mehl
25 g Mondamin

und
unterheben.

Diese Masse auf die Marmeladen-
schicht geben und nochmals 15 Minuten bei 200 C
abbacken.

750 g Erdbeerstücke
1 EL Zitronensaft
200 g Zucker

und
5 Minuten kochen, vom Herd nehmen,

5 Blatt weiße
Gelatine
5 Blatt rote Gelatine

und
darin auflösen,
abkühlen lassen

500 ml Schlagsahne
2 P. Vanillezucker
2 P. Sahnesteif

mit
und
steif schlagen, unter das abgekühlte
Erdbeermus ziehen, auf den Boden geben
und im Kühlschrank erstarren lassen.
Mit Erdbeerhälften und Melisseblättchen
verziern.