

# Joghurtmoussetorte



## Zutaten

Für den Kuchen

5 Eier

60 g Zucker

80 g Mehl

Backpulver

Vanillezucker

Limettenschale

Rum

Für die Mousse

500 ml geschlagene Sahne

4 Eidotter

250 g Sterzinger Kokos - Joghurt

100g Zucker

4 Blatt Gelatine

etwas Weißwein

Deko

125 ml geschlagene Sahne

100g frische Erdbeeren

Kokosraspeln

## Zubereitung

Eier mit Zucker schaumig schlagen. Vanillezucker, Rum und Limettenschale hinzufügen. Mehl und Backpulver langsam unterheben. Kuchen für 35 min bei 175°C im Ofen backen. Für die Mousse die Sahne schlagen. Eidotter mit Zucker schaumig schlagen. Joghurt langsam unterheben. Gelatine in kaltem Wasser 10 min einweichen. Weißwein und etwas Wasser zusammen mit der Gelatine langsam erhitzen, bis sich die Gelatine gelöst hat. Kühlen bis die Flüssigkeit Handwarm ist. Langsam unter ständigem Rühren in die Ei-Zucker-Joghurtmasse eingießen. Sahne unterheben. Kuchen in einen Spanning geben und die halbierten Erdbeeren am Rand auslegen. Mousse vorsichtig auf den Kuchen gießen. Für min. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Spanning lösen und mit geschlagener Sahne, Kokosflocken und einer frischen Erdbeere garnieren.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno