



**Das Schloss**  
AN DER EISENSTRASSE



## Erdbeer-Basilikum-Torte

### Saftiger Kokosbiskuit

150 g Staubzucker  
100 g Mandeln gerieben  
65 g Kokosraspeln  
50 g Mehl glatt  
12 g Kakaopulver  
12 g Maistärke

200 g Eiweiß  
125 g Kristallzucker

### Joghurt-Basilikum-Mousse

50 g Milch  
200 g Joghurt  
500 g Schlagobers  
150 g Staubzucker  
5 Blatt Gelatine  
Saft von 2 Limetten  
6 Blatt Basilikum  
10 Blatt Basilikum (für Deko)  
Vanillezucker

500 g Erdbeeren (1 Tasse)

### Zubereitung

#### Kokosbiskuit

Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen. Eiweiß mit Kristallzucker zu festem Schnee schlagen. Trockene Zutaten vorsichtig unter den Eischnee heben. Blech mit Backpapier auslegen. Biskuit darauf verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 10 – 15 Minuten backen.

Zu 2 runden Kreisen ausstechen.

#### Joghurt-Basilikum-Mousse

Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Milch mit dem Staubzucker erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Danach vorsichtig das Joghurt einrühren. Limettensaft dazugeben und leicht abkühlen lassen. Kurz vor dem stocken durch ein Sieb streichen und geschlagenes Schlagobers unterheben. Die 6 Blatt Basilikum in feine Streifen schneiden und unter das Mousse heben.

1/3 des Mousse auf die Seite stellen.

Erdbeeren waschen und zuschneiden. 2/3 der Erdbeeren auf den Kokosbiskuit verteilen und die 2/3 Joghurtmousse in die Torte geben. Danach den zweiten Kokosbiskuit darauf legen und das restliche Joghurtmousse darauf verteilen.

Für 3 Stunden kühl stellen und mit Erdbeeren und Basilikum verzieren.

Gutes Gelingen wünscht

*Pâtissier Matthias Prock*