

## Erdbeer-Buttermilch-Torte

½ l Buttermilch  
3 Becher Schlagsahne  
8 Eßl Zucker  
6 Eßl Zitronensaft  
500 gr Erdbeeren  
12 Blatt Gelatine

2 Bisquithälften je 2,5 cm Höhe

Die Erdbeeren waschen und vierteln. Anschließend Zucker, Zitronensaft und Buttermilch hinzufügen. Das ganze etwa 30 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit wird die Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht und die Schlagsahne steif geschlagen. Die eingeweichte Gelatine wird nun ganz leicht erhitzt und dadurch flüssig. Nach und nach Buttermilch-Erdbeermasse hinzugeben. Wenn die Masse anfängt fest zu werden, wird die Sahne vorsichtig untergehoben. Eine Bisquithälfte wird auf die Tortenplatte gelegt und ein Tortenring darum gelegt. Die Hälfte der Buttermilch-Masse wird nun auf die Bisquithälfte gestrichen und den 2ten Bisquit darauf legen. Die restliche Masse auf den Bisquit geben und glatt streichen. Nun kommt die Torte in den Kühlschrank und ist spätestens am nächsten Tag schnittfest.

