

Erdbeer - Joghurt - Torte

Zutaten:

Tortenboden:

200 g Mehl
100 g Zucker
130 g Butter
½ TL Backpulver
1 EL Vanillezucker
1 Eigelb

Belag:

500 g Erdbeeren
1 EL Zucker
300 g Erdbeeryoghurt
300 g Naturjoghurt
200 g Schlagsahne
150 g saure Sahne
Saft von 1 Zitrone
2 Päckchen Vanillezucker
45 g Sofortgelatine / Fertiggelatine

Zubereitung:

- Teigzutaten zu einem geschmeidigen Mürbeteig kneten.
- Teig ca. 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Eine gefettete Springform mit dem Mürbeteig auslegen.
- Bei 180° C etwa 15 – 20 Minuten backen.
- Tortenboden abkühlen lassen.
- Für den Belag Joghurt, saure Sahne und Zitronensaft gut verrühren.
- 35 g Gelatine mit dem Zucker und Vanillezucker vermischen.
- Gelatine - Zuckermischung unter die Joghurtcreme rühren.
- Restgelatine mit der Schlagsahne steif schlagen.
- Sahne unter die Joghurtcreme heben.
- Tortenboden auf eine Tortenplatte geben.
- Einen Tortenring (Springformrand) um den Tortenboden stellen.
- Die Erdbeeren halbieren und auf den Tortenboden legen.
- Creme über die Erdbeeren geben.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Mit einigen Erdbeerstückchen garnieren.