

# **Erdbeer - Sahne - Torte**

## **Zutaten:**

80 g Mehl  
80 g Zucker  
3 Eier  
1 TL Backpulver  
600 g Erdbeeren  
600 g Magerjoghurt  
200 g Schlagsahne  
5 Päckchen Vanillezucker  
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine

## **Zubereitung:**

- Die Eier und den Zucker ein paar Minuten lang schaumig rühren.
- Mehl mit Backpulver mischen und unter den Schaum heben.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.
- Bei 180° C etwa 25 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Boden auf eine Tortenplatte geben und den Springformrand wieder umlegen.
- Erdbeeren waschen und vierteln.
- Früchte zum Verzieren zurücklegen.
- übrige Erdbeeren auf dem Tortenboden verteilen.
- Den Vanillezucker und die Hälfte der Gelatine mit dem Joghurt verrühren.
- Die Sahne mit der anderen Hälfte der Gelatine steif schlagen.
- Sahne unter den Joghurt heben.
- Sahne - Joghurt über die Erdbeeren geben.
- Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden fest werden lassen.
- Mit den übrigen Erdbeeren verzieren.