

Joghurt - Erdbeer - Torte

Zutaten:

Tortenboden:

75 g Kartoffelmehl
75 g Mehl
150 g Butter
130 g Zucker
1 Fläschchen Zitronenaroma
3 Eier
2 TL Backpulver

Belag:

500 g Erdbeeren
50 g Zucker
400 g Schlagsahne
300 g Naturjoghurt
45 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
1 Päckchen Tortenguss (rot)

Zubereitung:

- Für den Boden Butter, Zucker, Zitronenaroma und Eier cremig rühren.
- Backpulver, Mehl und Kartoffelmehl vermischen.
- Mischung mit der Eiercreme verrühren.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.
- Bei 180° C etwa 25 - 35 Minuten (je nach Bräunung) backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Von den Erdbeeren 200 g klein schneiden.
- Ein Drittel Gelatinepulver mit dem Zucker vermischen.
- Mischung zusammen mit den kleinen Erdbeeren pürieren.
- Joghurt mit einem Drittel Gelatinepulver verrühren.
- Erdbeerpüree unter den Joghurt rühren.
- Sahne und Restgelatine steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Joghurtcreme heben.
- Springformrand (Tortenring) um den Tortenboden legen.
- Creme auf den Boden (Tortenboden!!!!) geben und glatt streichen.
- Mindestens 4 Stunden (besser noch über Nacht) im Kühlschrank kühlen.
- Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden.
- Scheiben gleichmäßig auf die Torte legen.
- Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten.
- Guss über die Erdbeeren geben.
- Torte noch einmal 45 Minuten kühl stellen.