

# Blätterteig-Erdbeer-Torte

8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Blätterteig:

1 Pkg. Frischer Blätterteig (à 275 g)

### Joghurt-Creme:

250 g Joghurt

70 g Staubzucker

Saft von 1 Zitrone

1 ½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

180 ml geschlagenes Schlagobers

### Zum Belegen:

250 g blättrig geschnittene Erdbeeren

## 1 Blätterteig:

Den Blätterteig entrollen und 2 Scheiben (18 cm Ø) ausstechen und auf ein leicht befettetes Backblech geben. Die Teig-Abschnitte gerade schneiden, in Rechtecke schneiden, diagonal halbieren und auf das Backblech geben. Die Teigscheiben mit einer Gabel gut stupfen.

## 2 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

## 3 Joghurt-Creme:

Für die Creme Joghurt mit Staubzucker, Zitronensaft und Sahnesteif verrühren und das Schlagobers unterheben. Die Hälfte der Creme mit einem Löffel auf eine Blätterteigscheibe verteilen und mit der Hälfte der Erdbeeren belegen. Die zweite Scheibe darauf geben, die übrige Creme darauf verteilen und mit den übrigen Erdbeeren belegen. Die Torte ca. 1/2 Std. kaltstellen.

## 4 Zum Belegen:

Vor dem Servieren mit Blätterteig-Abschnitten und Erdbeeren beliebig belegen.