

Erdbeer-Joghurt-Torte

12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Streuselteig:

100 g glattes Mehl
100 g geriebene Mandeln
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
100 g weiche Butter

Joghurt-Füllung:

10 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
450 g Joghurt
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
6 EL Zitronensaft
¼ l geschlagenes Schlagobers

Erdbeer-Füllung:

5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
500 g halbierte Erdbeeren
100 g Zucker
2 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

¼ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
Zitronenmelisseblätter

Wie mache ich eine Erdbeer-Joghurt-Torte?:

1 Streuselteig:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu Streusel verreiben.

Die Streusel in eine **am Boden** befettete Springform (26 cm Ø) geben und gleichmäßig andrücken.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

2 Joghurt-Füllung:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Joghurt mit Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine erwärmen, mit 3 EL der Joghurtmasse verrühren und unter die übrige Joghurtmasse rühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Füllung auf den Tortenboden streichen.



③ Erdbeer-Füllung:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren. Die Gelatine erwärmen, mit 3 EL der Erdbeermasse verrühren und unter die übrige Erdbeermasse rühren. Die Erdbeermasse auf die Joghurtmasse geben und mit einer Gabel unterziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.

④ Zum Verzieren:

Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillin Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle füllen und auf die Torte spritzen. Die Torte mit Zitronenmelisseblättern dekorieren und bis zum Servieren kalt stellen.

