

# Panna-Cotta-Erdbeer-Torte

14 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 50 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

2 Eier (Größe M)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
80 g glattes Mehl  
½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

### Joghurt-Panna-Cotta:

500 ml flüssiges Schlagobers  
40 g Zucker  
3 Beutel Dr. Oetker Gelatine Gel  
300 g Naturjoghurt  
750 g Erdbeeren

### Erdbeersoße:

250 g klein geschnittene Erdbeeren  
50 g Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Wie backe ich eine einfache Panna Cotta-Torte mit Erdbeeren?:

## 1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

Den Biskuitboden am Rand lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen. Den erkalteten Biskuitboden auf einer Kuchenplatte mit dem Springformrand umstellen.



② Joghurt-Panna-Cotta:

Schlagobers mit Zucker zum Kochen bringen und ca. 1 Min. sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen, das Gelatine Gel aus der Verpackung lösen und in die heiße Masse einrühren, bis es gelöst ist. Das Joghurt untermischen, die Creme kalt stellen und bei beginnender Gelierung auf dem Biskuitboden verteilen. Die Erdbeeren mit der Spitze nach oben in die Creme stecken und eventuell etwas nachdrücken. Die Torte mind. 4 Std., oder am besten über Nacht, kalt stellen.

Erdbeersoße:

Erdbeeren mit Zucker und Sahnesteif pürieren. Etwas Soße beliebig auf der Torte verteilen und die übrige Soße dazu servieren.

