

Erdbeer-Joghurt-Torte

Zutaten

ca . 12 Stück

für den Biskuitteig

4 getrennte Eier,

180 g Zucker,

4 EL Wasser,

160 g Mehl

20 g Speisestärke,

1 TL Backpulver

für die Füllung

450 g Naturjoghurt 3,5 % Fett

100 g Zucker,

1 halbe Zitrone

5 Blatt Gelatine,

20 g Sahne,

2 EL Weinbrand

zum Verzieren

1 EL Erdbeer Marmelade

500 g Erdbeeren **nach Belieben,**

2 Blatt Gelatine,

Schlagsahne,

Haferflocken



1. Eigelb, Zucker und Wasser schaumig rühren. Gesiebtes Mehl, Speisestärke und Backpulver vermengen und anschließend zur Eigelb-Zuckermasse geben.

2. Aus Eiweiß Eischnee herstellen und in die Eigelb-Zuckermasse unterheben.

3. Springform mit Backpapier auslegen und den gesamten Teig in die Form geben. Die Form für 20 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in den vorgeheizten Backofen geben.

4. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Naturjoghurt, Zucker und den Abrieb einer halben Zitrone sowie deren Saft gut verrühren. Gelatine einweichen, leicht andrücken und erwärmen bis sie zerläuft. Gelatine langsam portionsweise unter die Joghurt-Masse rühren. Sahne steif schlagen und ebenso unterheben.

5. Biskuit aus dem Ofen nehmen und aus der Form lösen.
Den Biskuit längs mittig durchschneiden. Einen Tortenring um den ersten Biskuit legen. Den Biskuit mit Weinbrand beträufeln.
Anschließend die ganze Joghurtmasse einfüllen und den zweiten Biskuitboden darauflegen. Biskuit am besten mit selbstgemachter Erdbeermarmelade bestreichen.

6. Erdbeeren waschen, halbieren oder vierteln und die Torte belegen. Nach ca. 2-3 Stunden ist die Joghurtmasse fest und der Tortenring kann entfernt werden.

Wer mag kann die Torte auch noch weiter verfeinern.
Die Erdbeeren mit zwei Blatt Gelatine begießen. Nach dem Ruhen den Tortenring entfernen.
Tortenrand mit Schlagsahne bestreichen und mit in der Pfanne gerösteten Haferflocken bestreuen.



*Tipp: Der Biskuit kann auch schon am Vortag vorbereitet werden.
Biskuit lässt sich auch sehr gut einfrieren.*

Viele Grüße

Romy Dadlhuber, M.A.