



Erdbeer-Joghurt-Torte

Zutaten für 1 Torte rund oder eckig

1 Tortenboden – Öl-Biskuit lt. Rezept

4 EL Erdbeermarmelade

300 g Erdbeeren

Erdbeerglasur

3 Blatt Gelatine

400 g Erdbeeren

70 g Zucker

½ Zitrone – Saft

Fülle

300 g pürierte Erdbeeren

½ Zitrone - Saft

100 g Staubzucker

2 Kl Vanillezucker

Saft v. ½ Zitrone

400 ml Joghurt,

400 ml Sahne,

9 Blatt Gelatine

1. Mise en place vorbereiten
2. Tortenboden mit Tortenring und Papierstreifen umstellen
3. Tortenboden mit Erdbeermarmelade bestreichen
4. Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen
5. TK Erdbeeren auftauen und pürieren
6. Joghurt, Erdbeerpüree und Geschmackszutaten glattrühren
7. Sahne steif schlagen
8. Ausgedrückte Gelatine vorsichtig erwärmen → nicht kochen, mit etwas Joghurtcreme verrühren → **angleichen**, zügig in die restliche Creme rühren
9. Erdbeeren trockentupfen, in Würfel schneiden, untermischen
10. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, geschlagene Sahne unterheben
11. Erdbeerfülle auf dem Tortenboden verteilen
12. Torte einige Stunden kühlstellen

Erdbeerglasur

13. Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen
14. Erdbeeren pürieren, mit Zitronensaft und Zucker abschmecken
15. Ausgedrückte Gelatine warm auflösen und unter das Erdbeerpüree rühren
16. Erdbeer-Glasur auf der Torte verteilen
17. Torte noch einmal ca. 2 Stunden kühlstellen
18. Torte in Stücke teilen, garnieren und anrichten