

# Erdbeer- Joghurt-Torte

für besondere Anlässe

## ZUBEREITUNG

Backofen auf **200 °C** (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für den **Mürbeteig** die angegebenen Zutaten miteinander verkneten. Auf dem Boden einer gefetteten Springform (Ø 26 cm) verteilen, leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen 5 Minuten vorbacken.

Für den **Biskuit** Eier und Wasser schaumig rühren. Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, unter die Eimasse ziehen. Springform aus dem Ofen nehmen. Biskuitmasse auf dem vorgebackenen Mürbeteig glatt streichen. Bei gleicher Temperatur weitere 13 bis 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die **Füllung** Erdbeeren waschen, putzen, 400 g pürieren. Restliche Erdbeeren beiseitelegen. Gelatine einweichen. Zucker, Joghurt, Limettenschale und -saft unter das Püree rühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. Zum Temperatenausgleich 3 Esslöffel Creme unter die Gelatine rühren. Gelatine unter die übrige Creme rühren. Kalt stellen. Sahne steif schlagen. Zur Seite gelegte Erdbeeren klein schneiden. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne und Erdbeerstücke unterheben.

Tortenboden waagrecht einmal durchschneiden. Tortenring um den Boden setzen. Creme daraufgeben. Zweiten Boden daraufsetzen. Torte etwa 2 Stunden kalt stellen. Tortenring entfernen. Für die Verzierung Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Torte damit bestreichen. Erdbeeren waschen, mit der spitzen Seite nach oben dicht an dicht auf die Sahne setzen. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und über die Erdbeeren gießen. Tortenrand ringsherum mit gehackten Pistazien verzieren.

Das Rezept haben wir in der **HOFdirekt** gefunden.



## ZUTATEN

### Für den Mürbeteig:

100 g Butter  
150 g Mehl  
20 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Prise Salz

### Für den Biskuit:

2 Eier  
2 Esslöffel lauwarmes Wasser  
90 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
80 g Mehl  
20 g Speisestärke  
1 Teelöffel Backpulver

### Für die Füllung:

750 g Erdbeeren  
100 g Zucker  
150 g Erdbeer-Sahne-Joghurt  
abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette  
7 Blatt Gelatine  
200 ml Sahne  
Für die Verzierung:  
400 ml Sahne  
1 Päckchen Vanillinzucker  
500 g kleine Erdbeeren  
gehackte Pistazienkerne  
1 Päckchen roter Tortenguss

Hof Pröpsting