

Erdbeer-Joghurt-Torte

Zutaten:

Für den Keksboden:

- 130 g kernige Haferkekse
- 70 g Butter

Für die Creme:

- 600 g griechischer Joghurt
- 100 g Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 6 Blatt Gelatine
- 100 g Schlagsahne
- 200 g Erdbeeren (nach Belieben Himbeeren)

Für das Topping:

- 200 g Erdbeeren (nach Belieben Himbeeren)
- 3 Blatt rote Gelatine
- 1 Pck. Vanillezucker optional (je nach Süsse)

Für die Deko:

- Himbeeren / Erdbeeren je nach Belieben
- essbare Blüten optional

Zubereitung:

Eine Springform (24 cm oder 26 cm) mit Backpapier auslegen (Backpapier zwischen Boden und Springformrand klemmen).

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und beiseite stellen.

Kekse in einem Mixer zerkleinern. Alternativ in einen verschließbaren Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder einem Kochtopf zerbröseln.

Die Kekskrümel mit der Butter mischen und auf den Boden der Form geben. Festdrücken. Entweder mit dem flachen Boden eines Glases oder mit den Händen (kleine Empfehlung: Einweghandschuhe).

Joghurt, Frischkäse, Zucker und Zitronensaft zu einer glatten Masse rühren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und tropfnass in einen kleinen Topf geben. Leicht erhitzen und auflösen (Gelatine darf nicht kochen).

2-3 EL Creme zur Gelatine geben und verrühren, bis die Masse wieder Raumtemperatur angenommen hat. Dann zur restlichen Creme geben und glattrühren.

Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.

3-4 EL Joghurtcreme auf den Keksboden streichen. Nach beliebigen Erdbeeren oder Himbeeren dicht an dicht auf die Creme setzen. Mit der Restcreme bedecken, ein wenig schütteln und dann etwa 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.



Zubereitung Topping

Himbeeren mit Vanillezucker pürieren und durch ein Haarsieb passieren.

Rote Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Das Himbeerpüree langsam erhitzen. Gelatine ausdrücken und im Püree auflösen.

Abkühlen lassen.

Die Erdbeer-Joghurt-Torte mit einem scharfen dünnen Messer aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

Das Himbeerpüree auf die Torte geben. Mit Erdbeeren / Himbeeren dekorieren und essbare Blüten (nach Belieben) servieren.

Viel Freude beim Nachmachen und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Terrassenhof-Team!

★ ★ ★ ★
TERRASSENHOF

ERHOLEN AM TEGERNSEE