# Beerige Yoguretten-Torte

Bei dieser süßen Sünde werden alle schwach! Die beerige Yoguretten-Torte ist auf dem Bild besonders schön dekoriert mit Schlagobers, Pralinen und frischen Erdbeeren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 5,0 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| Nach Belieben | Fett (für die Form) |

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 6 Stk. | Eier (Größe M) |
| 180 g | Zucker |
| 100 g | Schokolade (Zartbitter) |
| 50 g | Butter |
| 100 g | Mehl |
| 3 EL | Kakaopulver (ungesüßt) |
| 1.5 TL | Backpulver |
| 50 g | Stärkemehl |

### Für die Creme

| | |
|---|---|
| 3 Becher | Schlagobers |
| 4 Packungen | Sahnesteif |
| 2 Packungen | Yogurette |
| 500 g | Mascarpone |
| 250 g | Magertopfen |
| 1 Becher | Schmand |
| 6 Blätter | Gelatine |

| | |
|---|---|
| 2 Packungen | Erdbeeren |
| Nach Belieben | Zucker |

## Zubereitung

1. Für die beerige Yoguretten-Torte zuerst den Ofen auf 175 Grad mit Umluft vorheizen. Eine Springform gründlich einfetten. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao in eine Schüssel sieben und gut durchmischen. Ein Wasserbad ansetzen. Die Schokolade mit der Butter langsam darüber zum Schmelzen bringen, dabei rühren. Vom Wasserbad nehmen und kurz abkühlen lassen.

2. Nun die Eier trennen. Den Zucker zu den Dottern einrieseln lassen und schaumig aufschlagen. Die flüssige Schokolade unter die Dottermasse ziehen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und behutsam unterheben. Zuletzt das Mehlgemisch unterheben. Den Teig in die Form füllen und etwa 30 Minuten lang backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Für die Creme die Gelatineblätter in kaltes Wasser einlegen und einige Minuten ziehen lassen. Vom Schlagobers einige Esslöffel abnehmen und in einen kleinen Topf geben. Das restliche Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen. Die Erdbeeren vorsichtig waschen (am besten in stehendem Wasser), verlesen und putzen. Eine Hälfte in kleine Stücke schneiden, den Rest halbieren und zur Seite legen. Die Joguretten ebenfalls klein schneiden.

4. Den Topfen in eine Schüssel geben. Schmand, Mascarpone und nach Geschmack Zucker zufügen. Alles gut verrühren. Den Topf mit Schlagobers erhitzen. Die Gelatineblätter ausdrücken und darin rührend auflösen. Unverzüglich unter die Topfencreme ziehen. Die Yoguretten- und Erdbeerstückchen unterheben. Zuletzt das steif geschlagene Schlagobers unter die Creme heben.

5. Den abgekühlten Kuchen quer halbieren. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Die Hälfte der Creme gleichmäßig aufstreichen, einige Erdbeerhälften leicht hineindrücken. Den zweiten Boden aufsetzen. Die verbliebene Creme glatt aufstreichen und mit den restlichen halben Erdbeeren verzieren. Die Torte einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

## Tipp

Die beerige Yogurettentorte ist auch mit einer Waldbeerenmischung sehr lecker. Dann eventuell etwas mehr Zucker nehmen.