Erdbeer-Joghurt-Torte

Die Erdbeer-Joghurt-Torte schmeckt besonders im Sommer sehr gut. Beim Rezept sollten immer frische Erdbeeren verwendet werden.

Verfasser: DieBackprinzessin

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h

Foto: DieBackprinzessin

Zutaten

1 Packung	Vollkornbiskotten
70 g	Butter
3 EL	Feinkristallzucker
500 g	Magerjoghurt
250 g	Magertopfen
12 Blätter	Gelatine (oder 2 Sackerl Agar Agar)
	Zitronensaft
500 g	Frische Erdbeeren

Zubereitung

1. Biskotten im Zerkleinerer bröseln. Wer keinen hat, kann die Biskotten auch mit der Hand zerbröseln. Danach die Butter dazugeben. Butter-Biskotten-Brösel in eine Springform geben und glatt drücken.

2. Joghurt, Topfen, Zucker und Zitronensaft in einen Standmixer oder in eine Küchenmaschine geben und glatt rühren.

3. 1 Packung Gelatine fix mit 6 EL Wasser bei geringer Hitze erwärmen und solange rühren, bis sie vollständig aufgelöst ist. Falls Blätter genommen werden, zuerst 6 Blätter in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen und danach in den Topf mit erhitztem Wasser geben und glatt rühren.

4. Nun 3-4 EL von der Joghurt-Topfen Masse in die Gelatine geben und glatt rühren. Dieser Vorgang ist ganz wichtig, damit gibt's dann nachher keine Klümpchen.

5. Zum Schluss die aufgelöste Gelatine in den Standmixer geben und gut durchrühren lassen. Die Masse auf den Tortenboden füllen.

6. Den Vorgang der Topfen-Joghurt Masse nun mit den Erdbeeren wiederholen. Bis die Torte vernascht werden kann, muss sie ein paar Stunden oder eine Nacht im Kühlschrank verbringen.

Tipp

Die Erdbeer-Joghurt-Torte kann auch mit Himbeeren zubereitet werden.