Erdbeer-Joghurttorte

Die Erdbeer-Joghurttorte wird ohne Backofen zubereitet. Die fruchtig, cremige Erdbeertorte schmeckt wunderbar erfrischend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,3 h

Gesamtzeit: 4,8 h



Zutaten

für den Boden

100 g	Biskotten (Löffelbiskuit)
60 g	Butter

für die Joghurtcreme

250 g	Erdbeeren
500 g	Naturjoghurt
8 Blätter	Gelatine
50 g	Zucker
200 g	Schlagobers

für die Deko

Nach Belieben	Erdbeeren

Zubereitung

1. Für die köstliche **Erdbeer-Joghurttorte** ohne Backen eine Springform (Ø20 cm) mit Backpapier auslegen. Die Biskotten (Löffelbiskuits) mit einem Gefrierbeutel und Nudelholz oder in einem Mixer fein zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermengen und gleichmäßig in der Form verteilen und fest andrücken.

2. Die Blatt-Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Die frischen Erdbeeren waschen,

putzen und fein pürieren. In einer Schüssel Naturjoghurt, Zucker und Erdbeerpüree glatt rühren. Zirka 6 Esslöffel der Joghurtmasse abnehmen, leicht erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Dann sofort unter die restliche Joghurtmasse rühren. Die Joghurtcreme für zirka 15 Minuten im Kühlschrank kaltstellen, bis sie leicht zu gelieren beginnt.

3. Nun das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Joghurtcreme heben. Die fertige Tortencreme auf den vorbereiteten Boden geben und glatt streichen. Die Erdbeer-Joghurttorte mindestens 4 Stunden, oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Vor dem Servieren die Erdbeertorte aus dem Ring lösen und nach Belieben dekorativ mit Erdbeeren dekorieren.

Tipp

Die Erdbeer-Joghurttorte noch zusätzlich mit Schlagobers-Tuffs und Schokoflocken dekorieren.