

Joghurt-Torte mit Erdbeeren

Die Joghurt-Torte mit Erdbeeren kommt auch an Geburtstagen sehr gut an und dieses Rezept gelingt mit ein bisschen Übung bestimmt.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,8 h



Foto: FamBieneck

Zutaten

1 Stk.	Tortenboden ((dunklen Wiener Boden))
500 g	Erdbeerjoghurt
400 ml	Schlagobers
150 ml	Vollmilch
2 EL	Zucker
8 Blätter	Gelatine
	Lebensmittelfarbe (evtl. einige Tropfen (rote))
1 Handvoll	Erdbeeren (frische)
250 ml	Schlagobers
2 Stk.	Kuvertüre (dunkle)
1 Packung	Sahnesteif

Zubereitung

1. Den Tortenboden trennen. Eine Lage des Bodens auf eine Platte geben und einen Tortenring darum legen. Dabei einen kleinen Rand darum stehen lassen. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen.
2. Die Milch mit Zucker erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und erkalten lassen (evtl. ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe zufügen und alles rosa einfärben). 2 Becher Sahnesteif schlagen.

3. 3-4 El Joghurt in die Gelatinemasse rühren und unter weiteren Rühren den restlichen Joghurt dazugeben. Das steif geschlagene Schlagobers unterheben. Nun etwas mehr als die Hälfte der Masse auf den unteren Boden gießen. Ganz leicht rütteln, damit die Creme sich verteilt.
4. Den zweiten Boden darauf legen, die restliche Creme darüber gießen und zum fest werden über Nacht in den Kühlschrank stellen.
5. Am nächsten Tag den Tortenring vorsichtig lösen, dabei mit einem Messer am Tortenrand entlang ziehen. Die Torte mit Kuvertüre, Erdbeeren und Sahnetupfer dekorieren.

Tipp

Die Joghurt-Torte mit Erdbeeren zu einer Tasse Kaffee reichen.