

# Joghurttorte mit Erdbeerkern

Die Joghurttorte mit Erdbeerkern schmeckt sommerlich erfrischend und macht auch optisch was her. Ein Rezept das sich prima einen Tag zuvor vorbereiten lässt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 1,5 h

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 6,0 h

**Gesamtzeit:** 7,9 h



## Zutaten

1 Stk. Ring (ca. 15cm Ø)

1 Stk. Tortenring

2 EL [Erdbeermarmelade](#)

## Für den Mürbeteig

0.5 Stk. [Eier](#)

40 g [Butter](#) (Zimmertemperatur)

40 g [Zucker](#)

1 TL [Vanillezucker](#)

1 Prise [Salz](#)

110 g Mehl

## Für den Biskuit

1 Stk. Eiweiß

1 Stk. Eigelb

0.5 Stk. [Eier](#) (Rest vom Mürbeteig)

40 g [Zucker](#)

1 TL [Vanillezucker](#)

1 Prise [Salz](#)

40 g Mehl (gesiebt)

1 TL Backpulver

## Für den Erdbeerkern

250 g	<a href="#">Erdbeeren</a>
3 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
100 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
4 Blätter	Gelantine (weiß)

## Für die Joghurtcreme

500 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
150 g	Griechischer Joghurt
100 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
350 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Stk.	Zitrone (davon den Saft)
12 Blätter	Gelantine (weiß)

## Für den Erdbeerguss

500 g	<a href="#">Erdbeeren</a>
50 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
4 Blätter	Gelantine (rot)

## Zum Dekorieren (optional)

50 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
12 Stk.	Erdbeerscheiben

## Zubereitung

1. Für die **Joghurttorte mit Erdbeerkern** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen, das Papier einfetten und den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren und das halbe Ei (am besten ein ganzes verschlagen und die Hälfte davon wegnehmen) untermischen.

3. Anschließend das Mehl hinzufügen und verkneten.
4. Nun den Teig in der Springform ganz dünn ausrollen und mit einer Gabel einstechen. Diesen dann im Ofen ca. 10 Minuten lang vorbacken.
5. Derweil das restliche Ei, das Eigelb, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz schaumig schlagen. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterheben.
6. Jetzt das Eiweiß steifschlagen und unter die Creme heben.
7. Als nächstes die Marmelade auf dem (noch warmen) Mürbeboden glattstreichen und den Biskuit-Teig darauf verteilen. Die Form wieder in den Ofen stellen und weitere ca. 12-15 Minuten (bei gleicher Temperatur) fertig backen. Der Boden sollte anschließend komplett auskühlen.
8. Für die Erdbeercreme, wenn nötig, die Erdbeeren waschen, putzen, in grobe Würfel schneiden, und anschließend fein pürieren. Hinterher den Zucker und den Vanillezucker unterrühren. Dann schon mal die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.
9. Nun das Schlagobers steifschlagen und zur Seite stellen. Jetzt die Gelatine bei mäßiger Wärme zum Schmelzen bringen, etwas von der Erdbeersauce unterrühren (Temperaturausgleich) und wieder zurück zur restlichen Sauce geben.
10. Fängt die Erdbeersauce an zu gelieren, kann man das Schlagobers unterheben.
11. Dann einen Ring in die Mitte des Tortenbodens stellen und leicht andrücken. Folglich die Creme in den Ring geben, glattstreichen und für ca. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

12. Danach den Naturjoghurt, den griechischen Joghurt, den Zucker, den Vanillezucker, den Zitronensaft gut verrühren und die Gelatine wie gewohnt schon mal einweichen.
13. Dann das Schlagobers steif schlagen und zur Seite stellen.
14. Nun die Gelatine (wie auch bei der Erdbeercreme) erwärmen bis sie aufgelöst ist, etwas von der Joghurtcreme untermischen (Temperaturausgleich) und wieder zurück zur restlichen Creme geben. Fängt die Creme an zu gelieren, das Schlagobers unterheben.
15. Als nächstes den Ring um die Erdbeercreme entfernen und einen Tortenring um den ganzen Boden drumherum legen.
16. Jetzt die Joghurtcreme in den Ring geben, verteilen und glattstreichen. Die Torte sollte für weitere 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.
17. Für den Erdbeerguss (wir benötigen ca. 500ml) die Erdbeeren, wenn nötig, waschen, putzen, in grobe Würfel schneiden und fein pürieren. Die Sauce hinterher durch ein Sieb streichen und mit Zucker und Vanillezucker süßen. Danach wieder die Gelatine einweichen.
18. Diese dann wie gehabt unter Hitze schmelzen, etwas von der Sauce einrühren (Temperaturausgleich) und wieder zurück zur restlichen Sauce geben. Den Guss letztendlich auf die Torte geben und für weitere 4 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.
19. Vor dem Servieren kann man noch die Torte mit Schlagobers und Erdbeerscheiben dekorieren, dieser Schritt ist aber optional.

## Tipp

Die Joghurttoffe mit Erdbeerkern schmeckt am besten gut gekühlt. Die Süße der Torte variiert, je nachdem wie süß die Erdbeeren sind, also am besten selber abschmecken.