

Erdbeer-Joghurt-Torte

Zutaten (ø 20 cm)

Für den Boden:

125g Schokoladenkekse

60g weiche Butter

1 EL Zucker

Für die Creme:

250g Erdbeeren

6 Blatt Gelatine

400g Joghurt

50g Zucker

Zitronenabrieb von einer halben Zitrone

150g Schlagsahne

Eine Handvoll gehackte Pistazien



1) Boden:

Gebt die Schokoladenkekse in einen Gefrierbeutel und zerkleinert die Kekse mit einer Nudelrolle sehr fein.

Erhitzt die Butter und vermischt die Keksbrösel mit der Butter und einem Esslöffel Zucker. Gebt die Keksmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform.

2) Creme:

Legt 10 große Erdbeeren beiseite. Die restlichen Erdbeeren waschen, klein schneiden und pürieren.

Bereitet die Gelatine nach Packungsanleitung zu. Schlagen die Sahne steif.

Gebt den Joghurt, Zucker und den Zitronenabrieb in eine Schüssel. Die aufgelöste Gelatine langsam mit ein wenig Joghurtmasse vermengen, dann komplett in den Joghurt geben. Schlagsahne unterheben. Schneidet 5 große Erdbeeren klein und gebt sie ebenfalls unter die Masse.

3) Befreit den Kuchenboden aus der Springform und legt einen Tortenring um den Boden. Schneidet weitere 5 große Erdbeeren in Scheiben und setzt die Scheiben an den Rand des Tortenrings. Nun die Joghurtmasse vorsichtig einfüllen. Am besten die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen bis die Joghurtmasse fest geworden ist.

- 4) Am nächsten Morgen die letzten Erdbeeren aufschneiden und zusammen mit den Pistazien die Erdbeer-Joghurt-Torte dekorieren.

© Fräulein Meer backt