

Erdbeer-Jahne-Torte

Zutaten (ø 18cm)

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 120g Zucker
- 130g Mehl

- 350g Erdbeeren
- 400g Naturjoghurt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zitronenabrieb einer halben Zitrone
- Etwas gemahlene Vanille
- 6 Blätter Gelatine
- 200ml Sahne
- 150g Erdbeerpüree

- 100ml Sahne
- ½ Päckchen Sahnesteif

- 150g Erdbeerpüree
- Frische Erdbeeren



Zubereitung

- 1) Biskuitboden:
Für den Biskuitboden zunächst die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen bis der Eischnee cremig wird. Die Eigelbe unterrühren, das Mehl hinzugeben und verrühren. Füllt den Teig in eine gefettete Springform (ø 18cm). Bei 160 Grad Umluft etwa 25 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und waagrecht teilen, damit drei Böden entstehen.

- 2) Joghurtfüllung:
350g Erdbeeren waschen und klein schneiden.
Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Den Joghurt mit dem Zucker, Zitronenabrieb und Vanille vermengen. Gelatine nach Anleitung auflösen. Löffel für Löffel mit der Joghurtmasse verrühren, dann unter die übrige Masse geben.

Schlagt die Sahne steif und hebt sie zusammen mit den klein geschnittenen Erdbeeren unter die Joghurtmasse. Püriert 150g Erdbeeren und rührt sie ebenfalls unter die Joghurtmasse.

3) Zusammensetzen:

Um den ersten Biskuitboden legt ihr einen Tortenring. Verteilt einen Teil der Erdbeer-Joghurtmasse auf dem Boden. Den zweiten Biskuitboden vorsichtig auf die Joghurtschicht legen und leicht andrücken. Den Rest der Erdbeer-Joghurtmasse auf dem Boden verteilen. Anschließend den dritten Boden auf die Joghurtmasse legen und leicht andrücken. Torte für mindestens 2 Stunden oder auch über Nacht kalt stellen.

4) Sahneschicht und Erdbeerpüree:

Die Sahne mit einem halben Päckchen Sahnesteif steif schlagen. Den Tortenring von der Torte entfernen und die Sahne außen um die Torte streichen. Die Torte erneut kalt stellen. Zum Schluss noch einmal 150g Erdbeeren pürieren und über die Torte geben. Mit frischen Erdbeeren dekorieren.

5) Ihr könnt die Torte auch super am Vortag fertig machen und über Nacht kühlen lassen.