

Joghurt Torte mit Erdbeeren

Zutaten (20 cm ø)

- ♥ 270 Gramm Haferkekse
- ♥ 70 Gramm geschmolzene Butter
- ♥ 250 Gramm frische Erdbeeren
- ♥ 80 Gramm Zucker
- ♥ 375 Gram Joghurt (Zimmertemperatur)
- ♥ 80 Gramm Puderzucker
- ♥ 22 Gramm Gelatine (gemahlen)
- ♥ 4 dl Schlagsahne (kalt)
- ♥ 9 Erdbeeren, Minzblätter, Sahne zum Dekorieren



Zubereitung

Die Haferkekse ganz fein zerkleinern (am besten funktioniert es mit einem elektrischen Zerkleinerer). Die flüssige Butter zufügen und gut vermischen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und die Keksmischung reingeben. Mit einem Löffel gleichmäßig verteilen und festdrücken. Bis wir dir Joghurtmasse zubereiten, lassen wir den Keksboden im Kühlschrank abkühlen.

Erdbeeren waschen, aussortieren und pürieren. In einem kleinen Topf mit dem Zucker aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis eine ähnliche Masse wie Marmelade entsteht. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die Gelatine in 1 dl Wasser auflösen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Joghurt mit dem Puderzucker mischen. Die Gelatine in der Mikrowelle aufwärmen. Sie soll nicht heiß sein aber ein bisschen wärmer als unser Körpertemperatur. Die Schlagsahne aufschlagen.

Stellen wir 2-3 El. von der Erdbeere Masse zur Seite. Zuerst die restliche Erdbeeren zum Joghurt geben und unterrühren. Dann die warme Gelatine zufügen und unterheben. Nach und nach geben wir die aufgeschlagene Sahne vorsichtig dazu. Wenn man die Sahne wirklich vorsichtig mit wenig Bewegung unterhebt, entsteht ein Marmor Muster. Ich finde es sehr toll.

Zum Schluss mit der restlichen Erdbeere Masse die Torte dekorieren. Die Torte braucht mindestens 3 Stunde im Kühlschrank zum fest werden.

Wenn dir Torte abgekühlt ist, kann man mit frischen Erdbeeren und Minzblättern dekorieren und servieren.

Gedanken: diese Torte habe ich das erste Mal mit Heidelbeeren gemacht. Sie ist so gut angekommen, dass ich sie unbedingt mit Erdbeeren ausprobieren wollte. Diese Variante war auch sehr lecker, ein richtiger Blickfang.