



Erdbeer-Joghurt-Torte

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 60 Min.

📅 Backen: ca. 15 Min.

🗄️ Kühl stellen: ca. 3 Std.

Portion: 265 kcal, F 13 g, Kh 31 g, E 5 g

Zutaten

für 12 Personen

100 g Mehl
60 g Zucker
1 Prise Salz
55 g Butter, in Stücken, kalt
1 kleines Ei, verknüpft
900 g Erdbeeren, ein Drittel längs halbiert

500 g Joghurt nature (Bio-Vollmilch)
140 g Zucker
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten,
nur ausgekratzte Samen

2 Päckli Instant-Gelatine (je ca. 10 g; Coop)
1 dl lauwarmes Wasser
2.5 dl Rahm, steif geschlagen

Und so wirds gemacht:

1. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter beigegeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei beigegeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.
2. Die halbierten Beeren mit den Spitzen nach oben und der Schnittfläche nach aussen dem Formenrand entlang legen. Die ganzen Beeren mit der Spitze nach oben auf dem Mürbeteigboden verteilen.
3. Joghurt, Zucker und Vanillesamen verrühren.
4. Gelatine mit dem Wasser verrühren, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts unter die Joghurtmasse rühren, Schlagrahm darunterziehen. Ca. 10 Min. stehen lassen. Über die Erdbeeren gießen, glatt streichen. Torte zugedeckt ca. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Springformenrand mit einem Spachtel lösen, sorgfältig entfernen.

Form: Für eine Springform von ca. 24 cm Ø

Formen: Springformboden mit Backpapier belegen, Teig mit wenig Mehl direkt darauf auswallen. Formenrand befestigen. Teigresten entfernen. Ca. 30 Min. kühl stellen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen.

Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in der Form etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Teigboden auf eine Tortenplatte legen, Springformenrand darum schliessen.

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.