

Erdbeer Yogurette Torte



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 75 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Blattgelatine / Gelatineblätter	4 Stk.
Vollmilch	½ Liter
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.
Weizenmehl (universal)	65 g
Feinkristallzucker	125 g
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	200 g
Schmand	750 g
Yogurette	2 Pkg.
Erdbeeren	500 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.

Zubereitung:

1. Springform (26cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier und 100g Zucker ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl und Puddingpulver darauf sieben und unterheben.
2. Masse in Form streichen. IM heißen Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas:Stufe 3) ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Schokoriegel in Scheiben schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Schmand und 25g Zucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. 3 EL Schmandmasse einrühren, dann unter die übrige Masse ziehen.
4. Sahne steif schlagen, dabei den Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Erst Sahne, dann Erdbeeren und Schokoriegel Scheiben unter die Schmandmasse heben. Den Formrand oder einen Tortenring um den Tortenboden legen. Erdbeer-Schmandcreme wellenförmig darauf streichen und ca. 3 Stunden kalt stellen.
5. Torte vor dem Servieren evtl. mit Pistazien, Schokoröllchen, Erdbeere und Melisse verzieren.

Stück ca. 400kcal/1680kJ

Eiweiß: 6g

Fett: 26g
Kohlehydrate: 32g

Tipp: Lässt sich prima einfrieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1805-Erdbeer-Yogurette-Torte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at