

Erdbeer-Joghurttorte



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	80 g
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	¼ Liter
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Feinkristallzucker	120 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	¼ Liter
Staubzucker / Puderzucker	80 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Brauner Rum	2 Esslöffel
Blattgelatine / Gelatineblätter	5 Stk.
Zitronensaft	½ Stk.
Erdbeeren	1 Pkg.
Gelee / Tortengelee	1 Pkg.

Zubereitung:

Biskuitteig: Dotter und Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und steif geschlagenen Schnee unterheben. Teig in eine gefettete Tortenform geben und backen - Backtemperatur: 180 Grad, Backzeit: ca. 20 Minuten.

Joghurtcreme: Für die Creme Joghurt, Staubzucker, Rum, Saft von einer halben Zitrone und Vanillezucker verrühren. 5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in etwa 6 EL heißem Wasser auflösen, überkühlen lassen und schnell unter die Creme rühren. Zuletzt das geschlagene Schlagobers dazugeben. Die Creme kurz in den Kühlschrank geben.

Die Biskuittorte halbieren und mit der Joghurtcreme füllen. Etwas Creme auch obenauf streichen und mit Erdbeeren belegen. Eventuell mit Tortengelee übergießen.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-235-Erdbeer-Joghurttorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at