



## Erdbeer-Joghurt-Torte

CA. 60 MIN  
ZUBEREITUNGSZEIT  
CA. 30 MIN BACKZEIT  
CA. 3 H KÜHLZEIT

Die ersten heimischen Erdbeeren sind schon da. Ergibt in Kombination eine fruchtig-leichte Festtagstorte, die nicht nur der Mama ein genießerisches Lächeln auf die Lippen zaubert.

### IHR BRAUCHT:

Für den Boden

- 50 g Weizenmehl T480 glatt
- 100 g geriebene Walnüsse
- 20 g Vanillezucker
- geriebene Schale einer halben Zitrone
- 1 EL Kakaopulver
- 4 Eier
- 120 g Kristallzucker
- Salz

Für die Erdbeer-Joghurt-Creme

- 500 g Erdbeeren
- 50 g Kristallzucker
- 300 ml Naturjoghurt (ca. 350 g)
- 100 ml Schlagobers (vulgo süße Sahne)
- 12 Blatt Gelatine

**SO GEHT'S:**

Backrohr auf 180 °C vorheizen und eine Tortenform (am besten mit ca. 24 cm Durchmesser) mit Öl auspinseln. Mehl, Walnüsse, Vanillezucker, Zitronenschale und Kakao vermischen. Die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Eischnee und Nussmischung abwechselnd unter die Eigelbmasse heben. Den Teig in die Springform geben, glatt streichen und ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Joghurtcreme Erdbeeren fein pürieren, mit Zucker und Joghurt glatt rühren. Schlagobers steif schlagen und unter die Erdbeerjoghurtmasse heben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen und unter Rühren erhitzen, bis sie schmilzt. Gelatine in die Creme einrühren. Creme auf den Tortenboden geben, glatt streichen und ca. 3 Stunden kaltstellen. Anschließend die Springform entfernen und mit Erdbeeren dekorieren.

**UNSER TIPP:**

Auch andere Obstsorten, wie zB. Himbeeren, oder ein Beerenmix eignen sich besonders gut für die Joghurtcreme.