

ERDBEERTORTE

Vorbereitungszeit: 1h • Ruhezeit 1 Nacht • Tortenring

Zutaten

| | |
|---------------------------|-------------------------|
| 250g Biscuitkekse | 100g Zucker |
| 125 Butter | 1 TL Saft einer Zitrone |
| 600g griechischer Joghurt | 1/2 Vanilleschote |
| 300g Frischkäse | 7 Blatt Gelatine |
| 100 ml Schlagsahne | 1 kg Erdbeeren |

Zubereitung

- 1 Eine Tortenpappe auf 24 Durchmesser zuschneiden und in eine 24er Tortenring legen.
- 2 Butter schmelzen, Kekse zerkleinern und miteinander mischen. Masse in die Springform geben und festdrücken. Für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen
- 3 500 g Erdbeeren putzen, waschen und trocken tupfen. Joghurt, Frischkäse, Zucker und das Mack einer Vanilleschote und 1TL Zitronensaft mischen
- 4 8 Blatt Gelatine in kalten Wasser aufweichen und nach Packungsanleitung in einem Topf auf dem Herd auflösen. 3 EL Joghurtcreme zur Gelatine geben und verrühren. Diese dann unter die restliche Creme heben.
- 5 Sahne steifschlagen und ebenfalls unter die Masse heben.
- 6 Joghurtcreme etwa 1 cm hoch auf dem Boden verteilen und Erdbeeren im Kreis darauf anordnen. Die Restliche Masse darüber geben. Über Nacht kalt stellen.
- 7 300 g Erdbeeren pürieren und etwas Zitronensaft hinzufügen. 4 Blatt Gelatine wieder nach Packungsanleitung auflösen. 2 EL Erdbeerpüree der Gelatine hinzufügen, Nach dem sie sich verbunden haben zum restlichen Püree geben und dann auf die Torte geben. Zum Schluss nur noch die Torte aus der Form lösen und mit den restlichen Beeren dekorieren.