

ZUTATEN

BISKUIT

- 4 Eier
- 80g Zucker
- 60g Mehl
- 60g Speisestärke
- 1/2 Pkg Backpulver

CREME

- 330g griechischer Joghurt Natur
- 250ml Sahne
- 200g weiße Schokolade
- 1 Zitrone
- 250g frische Erdbeeren

DEKORATION

- 100ml Sahne
- 2TL Zucker
- 3 Riegel Yogurette
- 5 Erdbeeren
- Blumen

YOGURETTE TORTE

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Biskuit Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker cremig aufschlagen und Eiweiß unterheben. Mehl mit Speisestärke, sowie Backpulver vermischen, in den Teig sieben und unterheben (nicht rühren!). Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Ø18cm Springformen gießen und 25 - 30 Minuten backen. Biskuit anschließend vollständig auskühlen lassen
3. Für die Creme Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Saft der Zitrone unter den Joghurt heben. Schokolade schmelzen und unter die Creme ziehen. Erdbeeren waschen und in sehr kleine Stücke schneiden. Ebenfalls unter die Masse ziehen
4. Biskuit zwei Mal horizontal schneiden, sodass drei Böden entstehen. Den obersten mit der Oberseite nach unten auf ein Brett legen und eng mit einem Tortenring ummanteln. Die Hälfte der Erdbeer-Joghurt-Creme darauf verteilen und den mittleren Biskuitboden folgen lassen. Kurz fest drücken und die zweite Hälfte der Creme verteilen. Nun abschließend den letzten Boden mit der Unterseite nach oben darauf setzen, festdrücken und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank kühlen
5. Nach dem Kühlen Tortenring vorsichtig lösen, Ränder glatt streichen und Sahne steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und einen Kreis auf die Torte spritzen. Erdbeeren waschen und halbieren, sowie Yogurette in große Scheiben schneiden und beides ringsherum auf den Sahnecreis setzen. Blumen zum Abschluss in die Mitte der Torte setzen und Torte bis zum Servieren kühl lagern

REZEPT FÜR: Ø18CM SPRINGFORM  
DAUER: 1 STUNDE 30 MINUTEN



NOTIZEN