

ZUTATEN

BODEN

170g Löffelbiskuit
120g flüssige Butter
Prise Salz

FÜLLUNG

250g Erdbeeren
400g Naturjoghurt
80g Erdbeermilchpulver
1/2 Zitrone
Prise Salz
4 Blatt Gelatine
250g Cremefine zum Schlagen /
Schlagsahne

DEKO

50ml Cremefine zum Schlagen /
Schlagsahne
1 EL Puderzucker
1 Löffelbiskuit
8-12 kleine Erdbeeren
Blümchen

NO BAKE ERDBEERMILCH TÖRTCHEN

REZEPT FÜR: Ø20CM SPRINGFORMM
DAUER: 4 STUNDEN 20 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 20 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 4 STD 00 MIN

1. Für den Boden die Löffelbiskuit in einem Multizerkleinerer oder in einem geschlossenen Gefrierbeutel mithilfe eines Nudelholzes zu sehr feinen Krümeln mahlen. Anschließend mit flüssiger Butter, sowie der Prise Salz vermischen. Feuchte Krümel in eine mit Backpapier ausgelegte, Ø20cm Springform geben und am Boden sehr gut festdrücken

2. Erdbeeren waschen und Strunk entfernen. 2/3 der Erdbeeren halbieren und im Kreis knapp an den Rand legen. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden und diese direkt an die halben Erdbeeren, nach innen hin, auslegen

3. Für die Creme Joghurt mit Erdbeermilchpulver, Saft einer halben Zitrone, sowie einer Prise Salz verrühren. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, anschließend auswringen und mit 3 Esslöffel der Joghurtcreme in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Anschließend zügig und gründlich unter die restliche Joghurtcreme rühren. Cremefine zum Schlagen / Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter den Joghurt heben

4. Creme auf den mit Erdbeeren belegten Boden gießen, glatt streichen und mind. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen

5. Für die Deko Cremefine zum Schlagen / Schlagsahne mit Puderzucker steif aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Je nach Portionswahl 8 bis 12 Tupfer auf das Törtchen setzen und mit Löffelbiskuitkrümel bestreuen. Kleine Erdbeeren waschen, halbieren und jeweils eine Seite von der Beere abschneiden, sodass am Ende optisch ein Herz entsteht. Herzerdbeeren auf die Tupfer setzen und alles mit Blümchen abrunden

