

Erdbeer-Joghurt-Torte



Einkaufsliste:

26cm Springform

Teig:

2 Eier

130g Zucker

1EL Vanillezucker

100ml Buttermilch

150g Mehl

1/2TL Backpulver

1/2TL Natron

Prise Salz

Füllung:

700g Erdbeeren

150g Zucker

2EL Vanillezucker

500g Joghurt

150ml Sahne

1Pck. Pulvergelatine oder 6

Blatt Gelatine

So wird's gemacht

Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Eier und Zucker sowie Vanillezucker schaumig schlagen, Buttermilch einrühren. Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermengen und in den Teig rühren. Springform fetten. Teig in die Form geben. Teig ca. 30-40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und vollständig abkühlen lassen. Springform-Rand um den Boden legen.

Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und 400g in kleine Stücke schneiden, den Rest nicht zerschneiden, alles beiseite stellen.

Die kleingeschnittenen Erdbeeren pürieren und gemeinsam mit dem Zucker, Vanillezucker aufkochen, 2-3 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben durch ein Sieb geben, den Saft wieder aufkochen. Gelatine einweichen und in die heiße Masse rühren. 3EL beiseite geben und 3EL warmes Wasser hinzugeben. Die restliche Erdbeermasse abkühlen lassen.

Nun die Sahne steif schlagen, Joghurt hinzugeben und cremig rühren. Zum Schluss die Erdbeermasse einrühren. Die restlichen Erdbeeren unterheben. Die Masse auf den Boden geben, glatt streichen. Nun die mit Wasser vermengte Erdbeermasse tropfenweise auf die Torte geben und mit einem Holzstab durchziehen, sodass die Wirbel entstehen.

Kuchen 4 Stunden kalt stellen oder über Nacht.