



## Erdbeer-Joghurt-Torte

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Kühl stellen: ca. 3 ½ Std.

Backen: ca. 15 Min.

Für eine Springform von ca. 24 cm Ø

### Mürbeteig

**100 g Mehl**

**60 g Zucker**

**1 Prise Salz**

**55 g Butter**, in Stücken, kalt

**1 kleines Ei**, verknüpft

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.

**Formen:** Springformboden mit Backpapier belegen, Teig mit wenig Mehl direkt darauf auswallen. Formenrand

befestigen. Teigresten entfernen. Ca. 30 Min. kühl stellen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen.

**Backen:** ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in der Form etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Teigboden auf eine Tortenplatte legen, Springformenrand darum schliessen.

### Belag

**900 g Erdbeeren**, ein Drittel längs halbiert

**500 g Joghurt nature** (Bio-Vollmilch)

**140 g Zucker**

**1 Vanillestängel**, längs aufgeschnitten, nur ausgekratzte Samen

**2 Päckli Instant-Gelatine** (je ca. 10 g; Coop)

**1 dl lauwarmes Wasser**

**2 ½ dl Rahm**, steif geschlagen

**1.** Die halbierten Beeren mit den Spitzen nach oben und der Schnittfläche nach aussen dem Formenrand entlang legen. Die ganzen Beeren mit der Spitze nach oben auf dem Mürbeteigboden verteilen.

**2.** Joghurt, Zucker und Vanillesamen verrühren.

**3.** Gelatine mit dem Wasser verrühren, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts unter die Joghurtmasse rühren, Schlagrahm darunterziehen. Ca. 10 Min. stehen lassen. Über die Erdbeeren giessen, glatt streichen. Torte zugedeckt ca. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Springformenrand mit einem Spachtel lösen, sorgfältig entfernen.

**Haltbarkeit:** zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

**Pro Stück (1/2):** 13 g Fett, 5 g Eiweiss, 31 g Kohlenhydrate, 1107 kJ (264 kcal)