Rezept

Erdbeer-Joghurttorte

Ein Rezept von Erdbeer-Joghurttorte, am 27.04.2024

Zutaten

2	Eier
100 ml	Öl
150 g	Mehl
	Fett und Semmelbrösel für die Form
9 Blatt	weiße Gelatine
100 g	Zucker
1/4 l	¼ l Apfelsaft
125 g	Zucker
100 ml	Saft (Saft von ½ Zitrone mit Wasser)
1/2 Päckchen	½ Päckchen Backpulver
750 g	Erdbeeren
500 g	Joghurt
	Saft von ½ Zitrone
1	Tortenguss rot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen, die Form einfetten und mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft dazugeben. Das Mehl und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen (unten, Umluft 180°) 20-25 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Den Boden mit einem Tortenring umstellen. Die Erdbeeren waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 500 g Erdbeerwürfel pürieren. Mit Joghurt und Zucker verrühren.

3. Den Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen, die Gelatine ausdrücken, darin auflösen und zügig unter den Erdbeerjoghurt rühren. Auf den Boden streichen und im Kühlschrank in ca. 2 Std. fest werden lassen.

4. Aus Apfelsaft und Tortenguss nach Packungsangabe einen Guss zubereiten, die restlichen Erdbeerwürfel unterheben. Die Mischung in die Mitte der Torte geben und fest werden lassen.