

## "Erdbeer-Joghurt-Torte" von V. Rabe, Westerholz

### **Boden:**

**4 Eier**

**125 g Zucker**

**50 g Speisestärke**

**150 g Mehl**

**2 TL Backpulver**

### **Füllung:**

**500 g Erdbeeren**

**500 g Joghurt**

**350 ml Schlagsahne**

**2 cl Orangenlikör**

**250 g Zucker**

**12 Blatt weiße Gelatine**

**2 Blatt rote Gelatine**

**50 g Zucker**

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen.

Eigelb verrühren und unter den Eischnee ziehen.

Mehl, Backpulver und Stärke mischen, sieben und unter den Eischnee heben.

Backofen auf 170 °C vorheizen.

Eine Springform Ø 26 cm mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse einfüllen. Ca. 30 min backen, danach den Boden aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen und ggf. trocken tupfen.

300 g von den Früchten abnehmen und pürieren.

Weißer Gelatine lt. Anleitung quellen lassen.

Joghurt und Zucker in einer Schüssel verrühren. Gelatine ausdrücken, unter Rühren mit dem Orangenlikör erwärmen. Etwas Joghurtmasse abnehmen, mit der gelösten Gelatine vermischen und schließlich unter die restliche Masse ziehen.

Sahne steif schlagen. Geschlagene Sahne unter den Joghurt heben.

Pürierte Erdbeeren nach und nach mit unterheben.

Tortenboden zweimal aufschneiden. Einen Boden in einen Tortenring legen. Hälfte der Masse einfüllen, zweiten Boden auflegen und die restliche Masse einfüllen. Dritten Boden auflegen.

Rote Gelatine zum Quellen in Wasser geben. Restliche Erdbeeren pürieren und mit dem Zucker in einem Kochtopf langsam erwärmen.

Gelatine unter Rühren in der Erdbeermasse auflösen lassen.

Erdbeermasse über den obersten Boden gleichmäßig verteilen.

Torte im Tortenring über Nacht in den Kühlschrank stellen.

©2007- 2009 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

**Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.**