

Erdbeer- Joghurttorte



www.groebenhof.at

BISKUITBODEN:

- 5 Eier
- 150g Zucker
- 150g Mehl
- etwas Wasser

FÜLLE:

- 0,2l Milch
- 200g Zucker
- 4 Eigelb
- 10 Blatt Gelatine
- 500g Joghurt
- ca. 150g Erdbeeren
- 400g geschlagene Sahne

MANTEL:

- 200g Sahne
- 40g Döhler fond (Gelatinepulver)

frische Erdbeeren zum garnieren

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker und etwas Wasser schaumig aufschlagen. Das Mehl hinein sieben und vorsichtig unterheben. In eine Sprigform (29cm Durchmesser) geben und bei 180°C ca. 25 Min. backen. Auskühlen lassen und in der Mitte halbieren. Milch und Zucker aufkochen und mit den Eigelb abziehen. Die in Wasser eingeweichte Gelatine und den Joghurt zugeben und die Masse in zwei Teile teilen. Die Erdbeeren in Mixer pürieren und unter eine Hälfte der Eimasse rühren. Mit etwas Weinbrand abschmecken und 200g der geschlagenen Sahne unterheben. Achtung: die Eimasse muß kalt sein, sollte aber noch nicht stocken. Die Erdbeercreme, auf den von einem Tortenring umgebenen Biskuitboden geben und erkalten lassen. Den zweiten Teil der Eimasse mit etwas Zitronensaft verfeinern und den Rest der geschlagenen Sahne unterheben. Diese Creme auf die erkaltete Erdbeercreme geben und mit dem zweiten Biskuitboden bedecken. 200g Sahne mit dem aufgelösten Döhler fond verrühren und die Torte damit abdecken.