

# Erdbeer-ZitronenTorte



## Zutaten für den Boden:

**3 Eier**  
**90 g Zucker**  
**1 Prise Salz**  
**1 Esslöffel Zitronen Öl**  
**100 g Mehl**  
**2 Teelöffel Backpulver**

## Zutaten für die Füllung:

**750 g Erdbeeren**  
**500 g Joghurt**  
**375 g Frischkäse**  
**3 Esslöffel Zitronen Öl**  
**12 Blatt Gelatine**  
**100 g Zucker**  
**50 g Pistazien Stücke und Erdbeeren für die Deko**

## Backzeit 30 min für den Biskuit und 5 Stunden zum Kalt stellen

Die Eier trennen. Die Eigelb zusammen mit dem Zucker und dem Zitronen Öl schaumig schlagen. Langsam das Mehl mit dem Backpulver unterrühren. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und am Ende von Hand unterheben. In einer Springform mit 26 cm Durchmesser ca. 30 min backen. Die Springform mit Backpapier auslegen damit der Biskuit nicht hängen bleibt. Nach dem Erkalten den Biskuit ein oder zwei Mal durchschneiden.

Den Joghurt zusammen mit dem Frischkäse und dem Zucker sowie dem Zitronen Öl cremig rühren. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine in einem Topf mit ein wenig Zitronen Öl auflösen und unter die Masse rühren. Die Erdbeeren waschen und putzen.

Die Springform erneut mit Backpapier auslegen. Mit Streifen auch den Rand auskleiden. Den ersten Biskuitboden in die Form legen. Die Erdbeerhälften auf dem Boden auslegen. Anschließend einen Teil der Frischkäsemasse darauf verteilen und glatt streichen. Dann den zweiten Boden darauf

legen. Nochmals mit Erdbeerhälften und Frischkäsemasse belegen. Als Abschluß den dritten Boden auflegen.

Mit der restlichen Frischkäsemasse bestreichen und mit Erdbeeren und grünen Pistazienkernen dekorieren. Im Kühlschrank mehrere Stunden kalt stellen.