

# Erdbeer-Mokka Torte



## Zutaten für den Boden:

**150 g Löffelbiskuits**  
**125 g Butter**

## Zutaten für den Belag:

**500 ml Milch**  
**2 Päckchen Mokka Creme von Dr. Oetker**  
**300 g Naturjoghurt**  
**500 g Erdbeeren**  
**12 Blatt Gelatine für die Frischkäse Masse**  
**Erdbeeren und Schokostreusel als Dekoration**

**Backzeit: keine, Kühlzeit gute 5 Stunden**

Für den Boden lässt man die Butter schmelzen. Die Biskuits zerkleinert man in einer Plastiktüte mit dem Nudelholz bis es Brösel sind. Dann vermengt man die Butter mit den Bröseln. Die Backform wird mit Backpapier ausgelegt, dann wird die Masse mit einem Löffel glatt auf den Boden der Form gedrückt. Den Tortenboden im Kühlschrank kühlen.

Die Erdbeeren waschen. Die Mokka Creme mit der Milch nach Anleitung zubereiten. Den Frischkäse mit der Mokka Creme vermengen.. 12 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und auflösen, dann unter die Frischkäse-Masse heben. Einen Teil der Creme auf den Biskuitboden geben und die Erdbeeren darauf verteilen, darüber die restliche Creme verteilen. Im Kühlschrank leicht fest werden lassen.

Die restlichen Erdbeeren waschen, putzen und evtl. halbieren. Zur Dekoration zusammen mit den Schokostreusel auf der Torte verteilen.

Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kalt stellen.