

Erdbeer Joghurt Torte

Zutaten:

300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
250 g	Zucker
95 g	Butter
1 Stk	Ei
1 Prise	Salz
7 Blatt	Gelatine
300 g	Joghurt
1/8 Liter	Orangensaft
1 EL	abgeriebene Zitronenschale
250 g	Erdbeeren

Backzeit ca. 20 min bei 175 Grad im Heißluftofen
Tortenform mit 22 cm Durchmesser

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. 100 g Zucker, Butter, Ei und Salz dazu geben. Alles mit dem Knethaken zu Streusel verarbeiten.

Springform mit Backpapier auslegen und gut die Hälfte der Streusel in der Form verteilen zu einem Boden festdrücken. Die restlichen Streusel auf ein gefettetes Backblech streuen. Beides ca. 20 min backen und erkalten lassen.

Gelatine einweichen, ausdrücken und im Orangensaft auflösen. Joghurt, restlicher Zucker und Zitronenschale vermengen und mit der aufgelösten Gelatine verrühren. Im Kühlschrank leicht gelieren lassen.

Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf den Tortenboden legen. Joghurtmasse einmal durchrühren und darüber verteilen, glatt streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen und mit den gebackenen Streuseln bestreuen.