

Erdbeertorte



Zutaten für den Boden:

2 Eier
125 g Zucker
100 g Butter
100 ml Orangensaft, oder Zitronensaft
150 g Mehl
0,5 Päckchen Backpulver

Zutaten für den Belag:

750 g Erdbeeren
10 Blatt Gelatine
500 g Joghurt
100 g Zucker
0,5 Zitrone, den frisch gepressten Saft
250 ml Zitronensaft, einfach mit Wasser auffüllen
1 Päckchen roter Tortenguss

Backzeit ca 25 min bei 175C Grad.

Für den Boden die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, dann langsam die geschmolzene Butter unterrühren bis alles dick cremig ist. Anschließend die restlichen Zutaten unterarbeiten und in einer mit Backpapier ausgelegten und gefetteten Springform backen. In der Form abkühlen lassen.

Insgesamt 500 g Erdbeeren mit dem Mixstab pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in ein wenig Zitronensaft in einem Topf auflösen. Den Joghurt mit dem Erdbeerpüree und dem Zucker verrühren. Die Gelatine langsam unterheben und im Kühlschrank kalt stellen, bis die Joghurt Masse anfängt zu stocken.

Dann gießt man die Erdbeermasse auf den Tortenboden und lässt die Torte im Kühlschrank fest werden. Für die Deko die restlichen Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Die Erdbeeren auf der Torte verteilen. Mit dem Zitronensaft und dem Tortenguss einen Guss kochen und über die Erdbeer Deko verteilen.

Die fertige Torte nochmals im Kühlschrank kalt stellen. Je länger die Torte dort bleibt, desto fester wird sie und umso besser lässt sie sich in Stücke schneiden.