

Sommerliche Erdbeer-Joghurt-Torte mit fluffigem Biskuitboden



Zutaten:

1 Springform (Ø 26 cm)

Für den Boden

4 Eier

Prise Salz

120 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

100 g Mehl

25 g Speisestärke

½ Päckchen Backpulver

Für die Joghurtcreme

400 g Erdbeeren

120 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

500 g Joghurt

60 g Sofort-Gelatine

200 g Sahne

1 Päckchen Sahnesteif

Für die Dekoration

200 g Sahne

1 Päckchen Sahnesteif

200 g Erdbeeren

Backofen vorheizen & Springform vorbereiten

Schritt 1

Den Ofen auf **180 °C Ober-/ Unterhitze** vorheizen und eine Springform am Boden mit Backpapier belegen.

Boden herstellen

Schritt 2

Mit den Schneebesen des Rührgerätes Eier, Salz, Zucker und Vanillezucker für ca. 6-8 Minuten sehr schaumig schlagen.

Schritt 3

Dann Mehl, Speisestärke und Backpulver durch ein Sieb zur Masse geben und unterheben.

Schritt 4

Den Teig in die Springform füllen und den Biskuitboden auf mittlerer Schiene ca. 25-30 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Boden durchgebacken ist.

Schritt 5

Den Biskuitboden vollständig abkühlen lassen, mit einem Messer vom Springformrand lösen und einen Tortenring um den Tortenboden stellen.

Erdbeer-Joghurt-Creme zubereiten

Schritt 6

Für die Erdbeer-Joghurt-Creme die Erdbeeren putzen und in einem Mixer oder Zerkleinerer fein pürieren.

Schritt 7

Dann das Erdbeerpüree mit dem Joghurt verrühren.

Schritt 8

Die Sofortgelatine mit Zucker und Vanillezucker mischen und unter den Erdbeerjoghurt rühren.

Schritt 9

Nun die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und unter die Joghurtcreme heben.

Erdbeer-Joghurt-Torte zusammensetzen

Schritt 10

Die Creme auf dem Biskuitboden verstreichen und die Torte ca. 4-6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Torte dekorieren

Schritt 11

Für die Dekoration Sahne und Sahnesteif mit den Schneebesen des Rührgerätes steifschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

Schritt 12

Die Erdbeer-Joghurt-Torte mit Sahnetuffs und frischen Erdbeeren verzieren.