

Erdbeerschaumtorte



Zutaten

für den Mürbteigboden:

100 g Butter
100 g Zucker
100 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz

für die Joghurtfüllung:

500 g Vollmilchjoghurt
200 g Zucker
Saft von 1 ½ Zitronen
2 Päckch. weiße gemahl. Gelatine
2 Becher (à 250 ml) Schlagsahne

für den Erdbeerschaum:

500 g Erdbeeren
100 g Zucker, 1 Vanillezucker
Saft von ½ Zitrone
1 Päckch. rote gemahlene Gelatine

Zubereitung

Für den Mürbteig Butter und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren, dann das Mehl mit dem Backpulver und die Mandeln hinzufügen. Eine Prise Salz dazutun. Mit dem Mixer alles zu einem krümeligen Teig verkneten. Die Masse auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform geben und mit leicht bemehlten Händen gut und gleichmäßig festdrücken. Dann 20 Minuten im auf 200° C vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Danach den Boden auskühlen lassen und auf eine Tortenplatte geben. Einen Tortenring oder den Springformrand um den Boden spannen.

Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und halbieren.

Die rote und die weiße Gelatine getrennt einweichen.

Für die Joghurtfüllung die Sahne steif schlagen und kaltstellen.

Mit dem Mixer den Joghurt, den Zucker und den Zitronensaft gut miteinander verrühren. Inzwischen die weiße Gelatine auflösen. (gemäß Anweisung auf der Packung).

Die Joghurtmasse mit der Sahne verrühren und zum Schluss die Gelatine gut in die Masse einrühren.

Die ganze Masse auf dem erkalteten Boden verteilen.

Für den **Erdbeerschaum** die Erdbeeren fein pürieren und den Zucker und den Zitronensaft untermengen. Die rote Gelatine nach Anweisung auf der Verpackung auflösen und unterrühren. Alles sofort über die Joghurtmasse geben. Mit einem Esslöffel 6 Kreise unterheben, so dass auf der Oberfläche 6 kleine weiße Inseln entstehen.

Die Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit