Erdbeer-Torte mit Joghurtcreme



Frisch, fruchtig, erdbeerig - eine leckere Sommertorte

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 2 Eier
- 6 EL Zucker
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 4 EL Sahne
- Abrieb ½ Bio-Zitrone
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Für den Belag

500 g frische Erdbeeren
1 Beutel Götterspeise (Zitrone)
300 g Erdbeer-Joghurt
200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
125 g Zucker
250 g Sahne
1 P. Sahnesteif
3 EL Erdbeer-Marmelade
4-5 Riegel Erdbeer-Schokolade

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Erdbeer-Schokolade in den Kühlschrank legen.
2. Backofen auf Ober-/Unterhitze auf 180°C vorheizen.
3. Den Boden einer 26er-Springform mit Backpapier belegen.
4. Für den Teig die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen. Öl, Vanille, Sahne und Zitronen-Abrieb dazugeben und weiterschlagen.
5. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Masse sieben und unterrühren. Den Teig in die Form geben und für ca. 20 Minuten backen.
6. Anschließend den Boden in der Form abkühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen. Für die Dekoration einige Beeren zur Seite legen. Die restlichen vom Grün befreien und halbieren.
8. Die Götterspeise mit 200 ml Wasser anrühren, einige Minuten quellen lassen und anschließend unter Rühren bei schwacher Hitze erwärmen, bis sich alles gelöst hat.
9. Frischkäse, Erdbeer-Joghurt und Zucker glattrühren, die Götterspeise unterrühren und in den Kühlschrank stellen, bis die Masse beginnt zu gelieren.
10. Sahne mit Sahnesteif steifschlagen und unter die Joghurt-Masse heben.
11. Den kalten Boden mit Erdbeer-Marmelade bestreichen.
12. Die halbierten Erdbeeren gleichmäßig mit der Schnittkante nach außen dicht an dicht am Rand der Springform entlang legen. Die restlichen Erdbeer-Hälften auf dem Boden verteilen.

13. Die Creme in die Form geben und glattstreichen. Für mindestens 4 Stunden kaltstellen.
14. Für die Dekoration vor dem Servieren, die Torte mit den restlichen Erdbeeren belegen und mit dem Sparschäler dünne Streifen der Erdbeer-Schokolade abschneiden und auf der Torte verteilen.