

# Erdbeer-Joghurt-Torte

etwa 12 Stück  aufwändig  bis 80 Min.



**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
etwas Fett

## Streuselteig:

100 g Weizenmehl  
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
100 g weiche Butter oder Margarine

## Joghurtfüllung:

10 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
450 g Joghurt  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
6 EL Zitronensaft  
750 g kalte Schlagsahne

## Erdbeerfüllung:

500 g Erdbeeren  
5 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
100 g Zucker  
2 EL Zitronensaft

## Zum Verzieren:

250 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
einige Zitronenmelisseblätter

## 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**  
**Heißluft: etwa 180°C**

## 2 Streuselteig:

Mehl mit Mandeln und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem Springformboden mit einem Löffelrücken gleichmäßig andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 18 Min.**

Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 3 Für die Erdbeerfüllung Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln. Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

## 4 Joghurtfüllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt, Zucker, Finesse und Zitronensaft in einer Rührschüssel verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 3 EL Joghurtmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann unter die übrige Masse rühren. Sahne steif schlagen. Sobald die Joghurtmasse anfängt zu gelieren, die Sahne unterheben und Füllung auf dem Boden verstreichen.

## Erdbeerfüllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 3 EL der Erdbeermasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann unter die übrige Masse rühren. Erdbeermasse auf die Joghurtmasse geben und mit einer Gabel darunterziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

## 6 Verzieren:

Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Torte damit und mit Zitronenmelisse beliebig verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

### Tipp aus der Versuchsküche

- Sie können die Erdbeer-Joghurt-Torte auch ganzjährig zubereiten: Verwenden Sie einfach 500 g tiefgekühlte Erdbeeren, die Sie angetaut pürieren und wie im Rezept beschrieben weiterverarbeiten.