

No bake ERDBEER JOGHURT TÖRTCHEN

FRUCHTIG • CREMIG • LEICHT ♥

Ein erfrischendes, unkompliziertes
Törtchen mit fruchtiger Erdbeer-Joghurt-
Creme – perfekt für den Sommer!



DAUER: 20 Minuten

KÜHLUNG: 4–6 Stunden

MENGE: 12–14 Stücke



ZUTATEN

Für den Boden:

- Runde Eierplätzchen



Für die Creme:

- 400 g frische Erdbeeren
- 11 Blatt weiße Gelatine
- 500 ml Naturjoghurt
- 110 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 ml Sahne



Für die Verzierung:

- Ein paar frische Erdbeeren
- 200 ml Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- Giottos



ZUBEREITUNG

So wird es gemacht!

- 400 g Erdbeeren waschen, das Grüne entfernen und dann pürieren.
- Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Evtl. eine Tortenfolie um den Rand stellen.
- Auf den Springformboden die Eierplätzchen kreisförmig hinlegen. SIEHE VIDEO!
- Gelatine im kalten Wasser 5 Minuten quellen lassen.
- 200 ml Sahne mit 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen.
- Joghurt mit pürierten Erdbeeren, Vanillezucker und Zucker verrühren.
- Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einem Topf schmelzen lassen. NICHT KOCHEN!
- 3 EL von der Erdbeercreme zur Gelatine geben und verrühren.
- Jetzt kommt die Gelatine zur restlichen Creme. Gut verrühren.
- Sahne unterheben.
- Die Creme auf den Keksboden verteilen und dann für gute 4–6 Stunden kühlen.
- 200 ml Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen.
- Erdbeeren waschen und halbieren.
- Die Torte aus der Springform lösen und auf eine Tortenplatte legen. Kleiner Tipp: Ihr könnt die Torte auch gleich auf einer Tortenplatte herstellen. Dann spart ihr euch das Umplatzieren!
- Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und Tufts auf die Torte spritzen. Ich hab sie ganz dicht nebeneinander gespritzt!
- Abwechselnd nun ein Giotto und eine halbe Erdbeere auf die Tufts platzieren!
- Fertig!



Guten Appetit! ♥

