

Joghurttorte mit Erdbeeren

„Tante Dea“- so nennt sich Andrea Grabner aus Schattendorf – macht eine erfrischende Joghurttorte.

Tante Dea Kekse.Voll.Wert, Andrea Grabner, Andreasweg 2, 7022 Schattendorf, Tel.: +43 650 25 04 811, mail: tantedea@bnet.at, www.tantedea.at

Zutaten für den Teig

150 g Dinkelmehl
150 g Birkenzucker
3 Eier
1/16 l Wasser
1/16 l Öl
1 Msp Backpulver
1 EL Kakao

Zutaten für die Joghurtcreme:

2 Becher Joghurt
1 EL Zitronensaft
1/4 l Obers
1 P Vanillezucker
6 Blatt Gelatine
1/16 l Milch
100 g Birkenzucker
ca. 200 g Erdbeeren oder andere Früchte

Zubereitung:

Dotter mit Birkenzucker schaumig schlagen, Wasser und Öl untermengen und weiterschlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao versieben und unter die Masse heben. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. In eine Tortenform (Durchmesser 24 cm) geben und bei 170 ° C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus der Tortenform nehmen.

Für die Joghurtcreme die Gelatine in kaltem Wasser auflösen. Milch und Birkenzucker aufkochen, vom Herd nehmen und die aufgelösten, ausgedrückten Gelatineblätter gut

Rezept aus „Guten Morgen Österreich“

unterrühren. Zwei Becher Joghurt mit Vanillezucker und dem Zitronensaft verrühren, die überkühlte Gelatinemilch unterrühren. Danach steif geschlagenes Obers unterheben.

Den gebackenen Boden in einen Tortenrahmen setzen, frische Erdbeeren auflegen und die Joghurtmasse vorsichtig einfließen lassen. Über Nacht in den Kühlschrank geben. Aus dem Rahmen nehmen und mit Erdbeeren (oder anderen Früchten) dekorieren.