

Erdbeer-Joghurt-Weisse Schokolade-Torte 🍰

für eine Springform von ca 18cm ø

für 9 Personen



Mürbeteig

75g Mehl
45g Zucker
1 Prise Salz
40g Butter, kalt, in Stücken
1 Eigelb

alles in einer Schüssel mischen.
beigeben + von Hand zu einer bröseligen Masse verreiben.
beigeben, Teig zusammenfügen + in Folie gepackt 30min
kühlstehlen.

Springformboden mit Backpapier belegen, Teig mit wenig Mehl direkt darauf
auswallen und schön kompakt bei vorgeheiztem Ofen 15 Minuten in der
unteren Ofenhälfte backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Belag

ca 600g Erdbeeren

diese sollten eher klein sein + möglichst gleich gross. Das Grün
entfernen. Halbierete Erdbeeren mit der Schnittfläche aussen
dem Form Rand entlang stellen. Die ganzen Beeren mit der
Spitze nach oben auf dem Mürbeteigboden verteilen.



380g Nature Joghurt Vollmilch
100g Zucker
1 Vanillestängel nur Mark

Mit dem Schwingbesen der Küchenmaschine/Mixer rühren
bis der Zucker verlaufen ist.

6 Blatt bzw 15g Gelatine

gemäss Anleitung auf der Verpackung für kalte Speisen
zubereiten.



1.8 dl geschlagener Vollrahm

Gelatine + Joghurt Masse mit dem Schwingbesen der
Küchenmaschine/Mixer kurz einrühren.
mit dem Gummischaber unter die Masse heben. 10 Minuten
ruhen lassen. Über die die Erdbeeren giessen, glatt streichen.
Torte im Kühlschrank gut 3 Stunden fest werden lassen.



½ Tafel weisse Schokolade

auf der Bircherraffel mit der Küchenmaschine fein reiben +
über die fertige Torte streuen. Springformrand mit einem
Spachtel sorgfältig lösen.

Und jetzt heisst es anrichten + geniessen! Mmmhhh... ♡

Lieblings
www.lieblings.com

