Erdbeer-Torte

Eine frische, fruchtige, saisonale Torte, wiederum ohne Backen.

Dieses Mal greifen Sie einfach auf mein neues Grundrezept für den Tortenboden zu. Einfacher geht es nicht.

Die Füllmasse bilde ich aus kleingeschnittenen Erdbeeren. Dazu Natur-Joghurt.

Und natürlich Gelatine für die Festigkeit.

Erdbeer-Torte



9. Juli 2021
von Thobie
Kategorie Torte
Zubereitungszeit
15 Minuten
Wartezeit
12 Stunden
Gesamtzeit
15 Minuten



Zutaten

Für den Boden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 Schale frische Erdbeeren (500 g)
- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 10 Blatt Gelatine

Anleitung

1. Boden nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Erdbeeren putzen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

3. Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.
4. Etwas Joghurt in einem Topf erhitzen. Gelatine dazugeben und unter Rühren schmelzen.
5. Restlichen Joghurt dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Joghurtmasse nicht zu heiss werden lassen!
6. Erdbeeren auf dem Tortenboden gut verteilen.
7. Joghurtmasse darüber geben und ebenfalls gut verteilen.
8. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.
9. Backform und Backpapier entfernen.
10. Stückweise anschneiden und servieren.
11. Guten Appetit!

Schlagwörter

Butter,
Erdbeere,
Gelatine,
Natur-Joghurt,
Toastbrot

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/07/09/erdbeer-torte-2/