

Erdbeer-Rosmarin-Torte mit Schokoladenstreusel



Einfache, leckere Torte

Die ersten Erdbeeren in diesem Jahr. Leider noch nicht regional aus Deutschland.

Verwendet für die erste Erdbeertorte in diesem Jahr. Weitere werden sicherlich folgen.

Mit einer besonderen Note, da frischer, zerkleinerter Rosmarin in die Füllmasse gegeben wird. Harmoniert wunderbar mit den frischen Erdbeeren.

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 250 g Erdbeeren (1 Schale)
- 1 l Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 12 Blätter Gelatine
- 25 g frischer Rosmarin (1 Packung)

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit frischen Erdbeeren – leider noch nicht aus Deutschland

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Blättchen des Rosmarin abzupfen, kleinschneiden und in eine

Schale geben.

Erdbeeren putzen, zerkleinern und in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Mit dem Stampfgerät oder dem Pürierstab fein zerstampen bzw. zerrühren.

Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser geben.

Joghurt in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in den Joghurt geben und mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Erdbeeren dazugeben. Und Rosmarin hinzugeben. Alles gut vermischen. Masse auf den Tortenboden in der Spring-Backform geben und verteilen. Die oben angegebene Dauer in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen. Torte mit Schokoladenstreuseln bestreuen. Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Restliche Torte im Kühlschrank aufbewahren.