

Yogurette Torte



Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

Für den Boden

- 200 g Schokokekse
- 120 g Butter

Für die Creme

- 500 g Erdbeeren
- 600 g griechischer Joghurt
- 200 ml Sahne
- 3 EL Zucker
- 12 Yoguretteiegel
- 2 Päckchen Gelatine

Für die Deko

- 8 Erdbeeren
- 8 Yoguretteiegel

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten

Ruhezeit: 3 Stunden

Zuerst wird der Keksboden gemacht

1. Gib die Kekse dazu am besten in einen Gefrierbeutel und zerbrödle sie, in dem du mit

einem Nudelholz über sie drüber fährst.

2. Schmelze die Butter und mische sie in einer Schüssel mit den Kekskrümel.
3. Verteile den Keksteig auf dem Boden einer ganz normalen runden Backform, drücke ihn etwas fest und stelle ihn dann für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

Zubereitung der Yogurette-Erdbeercreme

4. Wasche deine Erdbeeren in einer Schüssel Wasser, entferne das Grün und schneide sie in kleine Würfel. Einige Erdbeeren kannst du im Ganzen für die Dekoration am Ende zur Seite legen
5. Lass die Gelatine in 6 EL Wasser für 10 Minuten quellen und erhitze sie anschließend, bis sie sich auflöst. Rühre einen Esslöffel Joghurt unter. Den anderen Joghurt gibst du in eine Schüssel. Rühre nun die Gelatine in den Joghurt in der Schüssel ein.
6. Schlage die Sahne steif und hebe sie mit den Erdbeeren, dem Zucker und der gehackten Yogurette in die Joghurtcreme.
7. Nun kannst du die Yogurette-Erdbeercreme auf dem Keksboden verteilen.

Tipp: Damit sich die Erdbeer-Joghurt-Torte am Ende gut vom Springformrand löst, kannst du diesen mit Butter einreiben und mit Zucker einstreuen.

8. Stelle die Yogurette Torte dann erneut für 2-3 Stunden in den Kühlschrank.

Yogurette-Torte verzieren

9. Zum Schluss verzierst du deine Erdbeer-Joghurt-Torte ganz nach Belieben mit Yogurette Riegeln und Erdbeeren. Ich habe einige Erdbeeren in Schokoglasur getaucht und nach dem Festwerden am Rand platziert. In die Mitte habe ich Yogurette-Schnitzer gestreut, die ich mit einem Sparschäler geraspelt habe.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

