

Yogurette Torte



kleinkindtauglich

Einfaches Rezept für eine Yogurette Torte mit Erdbeeren aus dem Kühlschrank, die du nicht backen musst

Diese erfrischende Yogurette Torte ist die perfekte Sommertorte und auch als Geburtstagstorte bei Klein und Groß sehr beliebt. Du brauchst für sie keinen Backofen, sondern lediglich einen Kühlschrank. Bei uns kommt sie in der warmen Jahreszeit regelmäßig auf den Tisch, da sie auch so wunderbar einfach zubereitet ist. Du solltest nur genügend Zeit zum Durchkühlen im Kühlschrank einplanen. Am besten bereitest du sie morgens zu, dann ist sie am Nachmittag servierbereit.

• Zutaten für den Boden

- 200 g Schokokekse
- 120 g Butter

• Zutaten für die Yogurette-Erdbeercreme

- 500 g Erdbeeren
- 600 g griechischer Joghurt
- 200 ml Sahne
- 12 Riegel Yogurette
- 6 Blatt Gelatine

• Zum Verzieren

- einige Erdbeeren und Yogurette-Riegel



YOGURETTE-TORTE



Zuerst wird der Keksboden gemacht

1. Gib die Kekse dazu am besten in einen Gefrierbeutel und zerbröse sie, in dem du mit einem Nudelholz über sie drüber fährst.
2. Schmelze die Butter und mische sie in einer Schüssel mit den Kekskrümeln.
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 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.

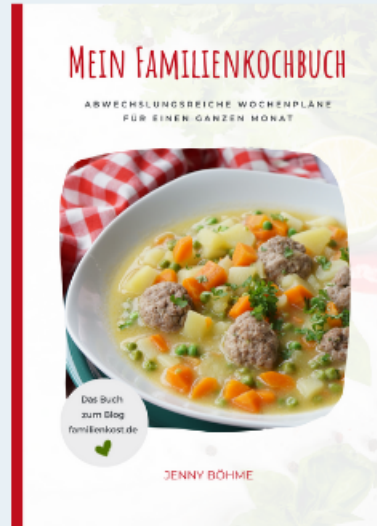
Yogurette-Torte verzieren

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.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>