

# Erdbeer-Joghurt-Torte

Für eine Springform von ca. 24 cm Durchmesser

## Zutaten

### Mürbeteig:

- 100 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 55 g Butter, in Stücken, kalt
- 1 kleines Ei, verknüpft

### Belag:

- 750 g Erdbeeren, ein Drittel längs halbiert
- 500 g Joghurt nature
- 100 g Zucker
- 1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen
- 2 Päckli Instant-Gelatine (je ca. 10 g)
- 1 dl heisses Wasser (nicht kochend)
- 2 ½ dl Rahm, steif geschlagen

## Zubereitung

### Mürbeteig:

1. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.
2. *Formen:* Springformboden mit Backpapier belegen, Teig mit wenig Mehl direkt darauf auswallen. Formrand befestigen. Teigresten entfernen. Ca. 30 Minuten kühl stellen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen.
3. *Backen:* Ca. 15 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in der Form etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Teigboden auf eine Tortenplatte legen. Springformenrand darum schliessen.

### Belag:

1. Die halbierten Beeren mit den Spitzen nach oben und der Schnittfläche nach aussen dem Formenrand entlang legen. Die ganzen Beeren mit der Spitze nach oben auf dem Mürbeteigboden verteilen.
2. Joghurt, Zucker und Vanillesamen verrühren.
3. Gelatine mit dem Wasser verrühren, mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts unter die Joghurtmasse rühren. Schlagrahm darunterziehen. Ca. 10 Minuten stehen lassen. Über die Erdbeeren giessen, glatt streichen. Torte zugedeckt ca. 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Springformenrand mit einem Spachtel lösen, sorgfältig entfernen.

## Tipps & Tricks

Statt Mürbeteig kann auch ein Pack weiche Waffeln aus der Migros verwendet werden. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage haltbar.