

Sommertraum Torte



FÜR DIE FRUCHTIGE ERDBEER-JOGHURT TORTE MIT KEKSBODEN BRAUCHT IHR

- 200g Othello-Kekse
- 150g Zartbitterkuvertüre
- 50g Butter
- 700g Erdbeeren
- 200g Puderzucker
- 800g Naturjoghurt
- 50g Frischkäse
- 12 Blatt rote Gelatine

SO WIRD'S GEMACHT

- 1** Die Butter und die Kuvertüre schmelzen. Othello-Kekse zerbröseln und unter die geschmolzene Masse geben.
- 2** Eine ca. 26 cm große Springform mit Backpapier auslegen und die Schoko-Keks-Mischung gleichmäßig verteilen.
- 3** Die Erdbeeren zusammen mit dem Puderzucker pürieren. Ca. 100g des Erdbeerpürees für Deko und die Gelatine bei Seite stellen.
- 4** Das restliche Püree mit dem Joghurt und dem Frischkäse verrühren.
- 5** Die Gelatineblätter einige Minuten in kaltem Wasser einweichen und mit ca. 4 EL des Erdbeerpürees in einem Topf erwärmen. Achtung: nicht kochen!
- 6** Die flüssige Gelatine zu der Erdbeer-Joghurt-Masse geben. Anschließend die restliche Joghurt-Masse dazu geben und gleichmäßig auf dem Schoko-Keks-Boden verteilen.
- 7** Die Torte ca. 1,5 Std. in den Kühlschrank stellen.