

Erdbeer-Joghurt-Wirbeltorte



Zubereitung:

Für den Mürbeteig die angegebenen Zutaten verkneten, den Teig 30 Minuten kalt stellen und dann bei 180 °C 15 Minuten backen. Rote und weiße Gelatine einweichen. Für die Joghurtcreme die Zutaten verrühren. Weiße Gelatine

ausdrücken, auflösen und mit 3 Esslöffeln der Creme verrühren. Dann unter die übrige Masse ziehen. Wenn die Joghurtcreme zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterheben. Für das Erdbeerpüree die Früchte waschen, putzen, mit Zucker und Zitronensaft pürieren. Die aufgelöste rote Gelatine unterziehen. Einen Tortenrand um den Boden setzen. Erst die Joghurtmasse einfüllen. Dann die Erdbeermasse daraufgeben und mit einem Löffel unterheben, sodass Wirbel entstehen. Die Torte kalt stellen. Sahne steif schlagen und Erdbeeren vorbereiten. Die Torte mit beidem garnieren und mit Mandelblättern bestreuen.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

100 g Zucker
100 g Butter
100 g Mehl
100 g geriebene Mandeln
oder Nüsse
1 Prise Salz

Für die Joghurtcreme:

12 Blatt weiße Gelatine
500 g Joghurt
250 g Schmand
200 g Zucker
Saft von 1 1/2 Zitronen
abgeriebene Schale von
1/2 Zitrone
1 Esslöffel Vanillinzucker
300 ml Sahne

Für das Erdbeerpüree:

500 g Erdbeeren
120 g Zucker
1 Esslöffel Vanillinzucker
Saft von 1/2 Zitrone
7 Blatt rote Gelatine

Zum Garnieren:

200 g Sahne
Erdbeeren
geröstete Mandelblätter