

Joghurt-Erdbeer-Torte mit Marmorstruktur

etwa 12 Stücke



aufwändig

bis zu 80 Min.



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Streuselteig:

100 g Mehl

100 g Mandeln, geschält, gemahlen

1 Msp. Dr. Oetker Backpulver

100 g Zucker

100 g Butter oder Margarine, weich

Joghurtfüllung:

10 Blätter Dr. Oetker Gelatine

450 g Joghurt

200 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

6 EL Zitronensaft

750 g Schlagrahm (kalt)

Erdbeerfüllung:

500 g Erdbeeren

5 Blätter Dr. Oetker Gelatine

100 g Zucker

2 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

250 g Schlagrahm (kalt)

1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zitronenmelisseblätter

1 Vorbereiten:

Springformboden mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Streuselteig:

Mehl mit Mandeln und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem Springformboden mit einem Löffelrücken gleichmäßig andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 18 Minuten

Springformrand entfernen, Gebäck nun vom Springformboden lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Für die Erdbeerfüllung Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln.

Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

4 Joghurtfüllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt, Zucker, Finesse und Zitronensaft in einer Rührschüssel verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 3 EL Joghurtmasse mit Hilfe eines Schwingbesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann unter die übrige Masse rühren. Schlagrahm steif schlagen. Sobald die Joghurtmasse anfängt zu gelieren, den Schlagrahm unterheben und Füllung auf dem Boden verstreichen.

5 Erdbeerfüllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 3 EL der Erdbeermasse mit Hilfe eines Schwingbesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann unter die übrige Masse rühren. Erdbeermasse auf die Joghurtmasse geben und mit einer Gabel darunterziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Rahm mit Rahmhalter und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Torte damit und mit Zitronenmelisse beliebig verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sie können die Erdbeer-Joghurt-Torte auch ganzjährig zubereiten: Verwenden Sie einfach 500 g tiefgekühlte Erdbeeren, die Sie angetaut pürieren und wie im Rezept beschrieben weiterverarbeiten.