


# Vanillekipferl-Erdbeertorte

etwa 10 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zum Auslegen:

etwa 50 Stk. Vanillekipferl

### Füllung:

250 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

140 g Zucker

1 Stk. Zitronen den Saft davon

250 g Joghurt

7 Blätter Dr. Oetker Gelatine

2 EL Rum

250 ml Rahm, steif geschlagen

### Zum Verzieren:

Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

Pistazien

## 1 Zum Auslegen:

Eine Kastenform (10 x 30 cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Den Formboden mit Vanillekipferln auslegen.

## 2 Füllung:

Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren und das Joghurt einrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Rum erwärmen und unterrühren. Den Schlagrahm mit einem Kochlöffel unterheben.

1/3 der Füllung auf den Vanillekipferln verteilen.

Diesen Vorgang mit den übrigen Vanillekipferln und der Füllung wiederholen und mit Vanillekipferln abschliessen. 3 Std. kalt stellen.

## 3 Zum Verzieren:

Den Vanillekipferl-Erdbeertraum mit Erdbeeren und Pistazien verzieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Vanillekipferln können auch ungefüllte Guetzli nach Wahl verwendet werden. Das Dessert mit beliebigem Fruchtmark oder Früchten servieren.
- Man kann auch auf Vorrat tiefgekühlte Erdbeeren verwenden.