



# ERDBEER-JOGHURT-TORTE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN BISKUITBODEN

<b>6</b>	Ei(er)
<b>300 g</b>	Zucker
<b>1 Pkg.</b>	Vanillezucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>1</b>	Zitrone(n), Saft davon
<b>0.5</b>	Zitrone(n), fein geriebene Schale
	Rumaroma
<b>250 g</b>	Weissmehl, glatt
	Butter, für die Form
<b>250 g</b>	Erdbeeren

### FÜR DIE CREME

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>250 g</b>	Griechischer Joghurt
<b>80 g</b>	Zucker
<b>1 Pkg.</b>	Vanillezucker

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Biskuit-Tortenboden laut Rezept zubereiten.
3. Eiweiß schaumig schlagen. Restlichen Zucker dazugeben und so lange schlagen bis die Masse fest ist.
4. Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
6. Für die Creme: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
7. Die Creme auf dem Tortenboden verteilen und mit den Erdbeeren dekorieren.
8. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. Nach Belieben mit Tortengelee glasieren.
10. **Tipp:** Creme mit frisch abgeriebener Limettenschale verfeinern.