



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

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

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Griechischer Joghurt
80 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und -schale und Rumaroma schaumig rühren.
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: Ungekühltes QimiQ Classic 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.