



## Joghurttorte mit Erdbeeren

### Zutaten

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 P. Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 100 g Mehl
- ½ Teel. Backpulver
- Butter zum Einfetten
- Semmelbrösel zum Ausstreuen
- 9 Blatt weiße Gelatine
- 600 g Joghurt
- 30 g Creme fraiche
- 90 g Zucker
- Saft einer ½ Zitrone
- 4 cl. Maraschinlikör
- 350 g vollreife Erdbeeren
- 100 g Erdbeerkonfitüre

Butter mit Zucker, Vanillinzucker, Salz und Ei so lange schaumig rühren, bis der Zucker gelöst ist. Mehl mit Backpulver mischen, darübersieben und unterrühren.

Eine große Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten, mit Semmelbrösel ausstreuen und den Teig einfüllen. Im 180 - 200° heißen Backofen etwa 20 Min. backen. Den Boden auf einen Kuchendraht stürzen und auskühlen lassen.

Die Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen und quellen lassen.

Joghurt mit Creme fraiche, Zucker und Zitronensaft schlagen, bis die Masse luftig und der Zucker gelöst ist. Dann mit dem Maraschinlikör parfümieren. Gelatine im heißen Wasserbad auflösen, unter Rühren abkühlen lassen, dann die Joghurtcreme damit binden. Zum Gelieren in den Kühlschrank stellen. Inzwischen die Erdbeeren waschen und entkelchen. Beeren gut trockentupfen und halbieren. Die Hälfte davon unter die Creme heben, sobald diese zu gelieren beginnt.

Die Creme noch mal kurz kühlen.

Einen Springformrand um den Tortenboden schließen und den Boden mit der Erdbeerkonfitüre überstreichen. Die Erdbeer-Joghurt-Creme einfüllen und glattstreichen. Die restlichen Erdbeeren darauf verteilen, die Torte in den Kühlschrank stellen und schnittfest werden lassen.

Den Springformrand erst unmittelbar vor dem Servieren ablösen und die Torte auf eine Platte setzen.