



Erdbeer-Yogurette-Torte mit Nussboden

Description

default watermark



Für den Boden:

- 150 g Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 4 m.-große Ei(er)
- 200 g Haselnüsse, gemahlen
- 50 g Mandel(n), gehackt
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Kakaopulver

Für die Creme:

- 2 Becher Schlagsahne
- 2 Becher Schmand
- 500 g Erdbeeren, tiefgekühlt oder frisch
- 2 Tafeln Schokoriegel (Yogurette), je 8 Riegel
- 6 Blätter Gelatine

Außerdem:

- n. B. Schokostreusel (Vollmilch)
- n. B. Schokodekor, z. B. Milka-Herzen o. Ä.
- Fett für die Form

Zubereitung

Die Butter oder Margarine mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren. Gemahlene Haselnüsse, gehackte Mandeln, Backpulver und Kakaopulver dazugeben und gut durchrühren. Den Teig in eine gefettete Form geben und bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.
Den Boden erkalten lassen und vom Rand lösen.

Die Gelatine einweichen. Die Schlagsahne steif schlagen und den Schmand unterrühren. Die aufgetauten Erdbeeren grobstückig pürieren, evtl. ein paar zur Deko auf die Seite legen. Man kann natürlich zur Saison auch frische Erdbeeren verwenden, habe schon beides probiert.
Die Yogurette-Riegel fein hacken und zur Masse geben. Ich behalte immer zwei Riegel zur Deko bei Seite. Die Erdbeeren und Yogurette unter die Creme rühren und mit der Gelatine wie gewohnt festigen. Anschließend die Creme auf dem Boden verteilen und die Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen, kann aber auch gut schon am Vorabend zubereitet werden.

Vor dem Servieren kann die Torte noch individuell dekoriert werden.

Category

- 1. Kuchen und Kekse

Date Created

Mai 27, 2023

Author

default watermark

jeanny

default watermark