

# Mini-Joghurt-Erdbeer-Torte

So schmeckt Verführung!

**Ob groß oder klein, eine Joghurt-Erdbeere-Torte schmeckt einfach großartig. Besonders in der Erdbeerzeit ist dieses Tortenrezept ein echter Geheimtipp. Für alle die es vielleicht nicht ganz so mächtig mögen, ist die Mini-Version der klassischen Erdbeer-Torte mit Joghurt eine gute Wahl.**

## Zutaten

- Für den Teig:
- 50 g Mehl
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 40 g Butter
- Für die Füllung:
- 300 g Erdbeeren
- 3 Blatt weiße oder rote Gelatine
- 1 Becher Erdbeeryoghurt
- 1/8 l süße Sahne
- 1 Päckchen Bourbonvanillezucker

## Zubereitung

- Aus Mehl, Zucker, Salz und Butter einen Teig kneten und 20 Minuten in Folie in den Kühlschrank legen.
- Danach den Teig in eine gefettete Kleinspringform geben (Durchmesser 16 cm) und den Boden glatt streichen. Mehrfach mit einer Gabel einstechen und bei 200 bis 220 Grad auf mittlerer Schiene 10 bis 15 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.
- Für die Füllung die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Einige besonders schöne Früchte zur Dekoration zur Seite legen. Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Erdbeeryoghurt glatt rühren. Die Gelatine nach Aufschrift auflösen und untermischen, in den Kühlschrank stellen und leicht gelieren lassen.
- Springformring um den Tortenboden schließen und zunächst halbe Erdbeeren rundherum am Rand platzieren, . So sieht das Ganze später besonders lecker aus. Die restlichen Erdbeeren in der Mitte verteilen. Sahne mit Zucker steifschlagen. Etwa 2 EL davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, die restliche Sahne unter die Joghurtmasse heben und auf dem Tortenboden verteilen, glattstreichen und im Kühlschrank fest werden lassen.
- Dann den Springformrand entfernen und die Torte mit den schönen Erdbeeren, aufgehäuft wie ein Turm, als Topping dekorieren.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/mini-joghurt-erdbeer-torte/>