

# Joghurt-Frischkäse-Torte mit Erdbeeren

Die sahnige Frischkäse Torte mit frischen Erdbeeren und leckerer Joghurtcreme jetzt einfach selbst backen & genießen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 24 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

350 g Erdbeeren  
10 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
200 g kalte Schlagsahne  
500 g Joghurt  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EL Zitronensaft

### Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
etwa 150 g Erdbeeren  
1 EL Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie backe ich eine Joghurt-Frischkäse-Torte mit Erdbeeren?:

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 28 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und das Gebäck erkalten lassen.

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.
- 4 **Füllung zubereiten:**  
Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Joghurt mit Frischkäse, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Creme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Creme verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Die Hälfte der Erdbeeren so auf dem Boden verteilen, dass 1 cm Rand frei bleibt. Die Hälfte der Creme daraufgeben. Den zweiten Boden auflegen, übrige Erdbeeren so verteilen, dass wieder 1 cm Rand frei bleibt. Übrige Creme darüber glatt verstreichen. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 **Verzieren:**  
Weiße Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Erdbeeren waschen, putzen, trocken tupfen und im Ganzen in die Kuvertüre tauchen. Anschließend mit Pistazien verzieren und auf einem Bogen Backpapier trocknen lassen.
- 6 Tortenring lösen und entfernen. Joghurt-Frischkäse-Torte mit den Schokoladenerdbeeren verzieren und mit den restlichen Pistazien bestreuen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Erdbeeren mit der Kuvertüre besprenkeln.

