



# Joghurt-Panna-Cotta-Erdbeer-Torte

Lockerer Biskuit mit Sahnefüllung, Erdbeeren und Erdbeersoße machen diese Erdbeer-Panna-Cotta-Torte so himmlisch lecker.

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

400 g Schlagsahne  
60 g Zucker  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
300 g Joghurt  
750 g Erdbeeren

### Erdbeersoße:

250 g Erdbeeren  
etwa 50 g Zucker

Wie backe ich eine Joghurt-Panna-Cotta-Erdbeer-Torte?:

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. 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 in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Boden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Füllung zubereiten:**

Sahne mit Zucker in einen mittelgroßen Topf geben, zum Kochen bringen und etwa 1 Min. sprudelnd kochen. Gelatine fix mit einem Schneebesen 1 Min. einrühren. Joghurt unterrühren und die Masse in den Kühlschrank stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Erdbeeren waschen und putzen. Creme auf dem Boden in der Springform verteilen. Erdbeeren in die Creme sinken lassen. Torte mind. 4 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

- 4** Mit einem Tafelmesser Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Mit einem großen Messer Kuchen vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

**5 Erdbeersoße zubereiten:**

Erdbeeren waschen, putzen, in Stücke schneiden, mit dem Zucker in einen Rührbecher geben und pürieren. Die Joghurt-Panna-Cotta-Erdbeer-Torte mit der Soße besprenkeln und übrige Soße dazu servieren.