

Kleine Erdbeer-Joghurt-Sahne-Torte

Eine kleine Torte mit Joghurt-Sahne, frischen Erdbeeren und Yogurette®.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backform (liegt der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake
Joghurt
100 g weiche Margarine oder
Butter
2 Eier (Größe M)
25 ml Milch (2 EL)

Erdbeer-Joghurt-Sahne- Belag:

etwa 500 g Erdbeeren
etwa 7 Yogurette®-Riegel
400 g kalte Schlagsahne
150 g Joghurt

Wie backe ich eine kleine Erdbeer-Joghurt-Sahne-Torte?:

1 Vorbereiten:

Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.



Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

2 Teig zubereiten:

Teig mit Fett, Eiern und Milch nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Tortenboden nach Packungsanleitung erkalten lassen und Bodenplatte entfernen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.



3 Erdbeer-Joghurt-Sahne-Belag zubereiten:

Erdbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Erdbeeren putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die größeren Scheiben zur Dekoration beiseitelegen. Die übrigen Erdbeerscheiben evtl. mit den anderen Erdbeeren auf 125 g ergänzen und in kleine Stücke schneiden. 4 Riegel der Yogurette® in kleine Stückchen schneiden.

- 4 Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) mit Sahne und Joghurt nach Packungsanleitung zubereiten. 1/3 der Creme auf dem unteren Boden verstreichen. Die Hälfte der Erdbeerstückchen und Schokostückchen darauf verteilen. Mittleren Boden auflegen und leicht andrücken. Die Hälfte der Creme auf dem Boden verstreichen und ebenfalls die übrigen Erdbeerstückchen und Schokostückchen aufstreuen. Oberen Boden auflegen und die ganze Torte mit der übrigen Creme einstreichen. Vorbereitete Erdbeerscheiben an den Rand der Creme stellen und leicht andrücken. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Übrige Erdbeeren halbieren und auf die Torte legen. Die übrigen Yogurette®-Riegel mit einem Sparschäler in Locken hobeln und vorsichtig auf die Torte legen.

Tipp:

Es kann auch der ganze Rand mit Yogurette®-Riegeln umstellt werden. Dazu werden 4 Pck. Yogurette® benötigt.



Tipps aus der Versuchsküche

- Die Schoko-Locken lassen sich am besten hobeln, wenn die Schokolade Zimmertemperatur hat.