



# Yogurette®-Erdbeertorte

Dieses Rezept für eine saftige kleine Schokoladentorte gefüllt mit Yogurette®, Erdbeeren und Joghurt ist so einfach selbst gemacht und schmeckt köstlich.

8 - 10 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier

### Rührteig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter  
100 g weiche Butter oder  
Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
3 Eier (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
2 EL Dr. Oetker Kakao

### Yogurette®-Creme- Füllung:

etwa 400 g Erdbeeren  
etwa 75 g Yogurette®-Riegel , 6  
Riegel  
200 g kalte Schlagsahne  
300 g Joghurt  
2 EL Zitronensaft  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
25 g Zucker

### Guss:

100 g Yogurette®-Riegel , 8  
Riegel  
50 g Schlagsahne

### Zum Verzieren:

etwa 100 g Erdbeeren  
etwa 25 g Yogurette®-Riegel , 2  
Riegel

## Wie backe ich selber eine Yogurette®- Erdbeertorte?:

### 1 Vorbereiten:

Für den Teig Kuvertüre hacken und im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen. Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

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



**2 Rührteig zubereiten:**

Butter oder Margarine mit geschmolzener Kuvertüre in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedriger Stufe unterrühren. Teig in der Springform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 40 Min.**

Springformrand lösen und entfernen, Schokoboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**3 Yogurette®-Creme-Füllung zubereiten:**

Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Yogurette®-Riegel ebenfalls klein schneiden. Sahne steif schlagen. Joghurt und Zitronensaft mit Gelatine fix in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen 1 Min. verrühren, dann den Zucker unterrühren. Erst die Sahne, dann Erdbeer- und Schokostücke unterheben.

**4 Torte füllen:**

Backpapier abziehen und das Gebäck einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen. Etwa 2/3 der Füllung auf dem Boden verstreichen. Oberen Boden auflegen, andrücken und übrige Creme darauf verteilen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**5 Guss zubereiten:**

Tortenring mit einem Tafelmesser lösen und entfernen. Yogurette®-Riegel klein schneiden. Sahne in einem kleinen Topf einmal kurz aufkochen und die Yogurette®-Stückchen unterrühren. Den Guss auf der Torte verteilen.

**6 Torte verzieren:**

Erdbeeren waschen und putzen. Yogurette®-Torte mit Erdbeeren und Yogurette®-Riegeln nach Belieben verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

