

Erdbeer-Joghurt-Torte mit Amarettiniboden

Zutaten

Öl
100 g Butter
75 g Amarettini
75 g Butterkekse
6 Blatt weiße Gelatine
250 g + 250 g Erdbeeren
500 g griechisches Joghurt
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Schlagobers



Einen Tortenring oder einen hohen Springformrand von einer beschichteten Form (20 cm Ø) auf eine mit etwas Öl bestrichene Tortenplatte setzen.

Butter schmelzen. Amarettini und Kekse in den Gefrierbeutel geben und verschließen. Mit einer Teigrolle darüber rollen, bis der Inhalt fein zerbröselt ist. Butter und Brösel gut mischen. Die Bröselmasse in den Formrand geben, gleichmäßig zu einem Boden andrücken und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 g Erdbeeren waschen, putzen, abtropfen lassen und mit einem Stabmixer pürieren. Erdbeerpüree, Joghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken. Unter Rühren in einem Topf bei sehr schwacher Hitze auflösen. Mit 2–3 EL Erdbeercreme verrühren. Alles unter die übrige Creme rühren. Zugedeckt ca. 10 Minuten kalt stellen.

Steif geschlagenes Obers in die Erdbeermasse unterheben. Creme auf den Tortenboden streichen, Torte mindestens 5 Stunden kalt stellen.

250 g Erdbeeren waschen, abtropfen lassen. Nach Wunsch mit Grün ganz lassen, halbieren oder vierteln.

Torte aus dem Tortenring lösen. Erdbeeren auf der Torte verteilen. Ev. mit Schokoröllchen verzieren.