



## Erdbeer-Joghurt-Torte

für eine 28er Springform

### **Zutaten:**

#### *Für den Teig:*

200 g Löffelbiskuit  
100 g geriebene Mandeln  
0,5 TL Zimt  
150 g Butter

#### *Für die Fruchtschicht:*

1 kg Erdbeeren  
1 Pck. Vanillezucker  
100 g Zucker  
10 Blatt Gelatine (weiß)

#### *Für die Joghurtschicht:*

400 g Naturjoghurt  
200 g Schmand  
500 g Schlagsahne  
Saft und Schale von 1 Orange  
2 cl Orangenlikör  
1 Pck. Vanillezucker  
60 g Zucker  
10 Blatt Gelatine (weiß)

#### *Für die Deko:*

Schlagsahne (etwas aufheben)  
Erdbeermuss (etwas aufheben)  
Erdbeerstückchen (einige aufheben)

### **Zubereitung:**

Eines vorweg:

Der Backofen bleibt bei dieser Torte kalt!

Den Löffelbiskuit in einer Gefriertüte mit dem Wellholz zerschlagen. Mit den Mandeln und dem Zimt mischen und die flüssige Butter begeben. Den Teig nochmals durchrühren und gleichmäßig in einer Springform verteilen. Kaltstellen.

Ca. 800 g von den Erdbeeren pürieren, mit dem Zucker und dem Vanillezucker mischen und nach und nach in die flüssige (vorsichtig erwärmte) Gelatine mischen. Bis auf ca. 4 EL auf dem Tortenboden verteilen. Für mindestens 30 Minuten kaltstellen!



Den Joghurt, den Schmand, den Zucker und den Vanillezucker, sowie den Orangensaft und den -likör mischen und nach und nach in die flüssige Gelatine rühren. Die Schlagsahne bis auf einen Teil für die Deko unterheben. Auf der Torte verteilen und mit einer heißen Palette glattstreichen. Das restliche Erdbeermus auf die Joghurtschicht löffeln und mit einer Gabel verziehen. Nochmals mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Mit Sahnetupfen und Erdbeerscheiben bzw. - stücken verzieren.

*Tipp: Sommerlich-leichter Kuchen, der auch mit Tiefkühl-Obst zuzubereiten geht.*