

Erdbeer Yogurette Torte ohne Backen

Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

Für den Boden

- 200 g Schokokekse
- 120 g Butter

Für die Creme

- 500 g Erdbeeren
- 600 g griechischer Joghurt
- 200 ml Sahne
- 4 EL Zucker (gehäuft)
- 12 Yoguretteriegel
- 2 Päckchen Gelatine

Für die Deko

- 8 Erdbeeren
- 8 Yoguretteriegel

Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

Ruhezeit:

2 Stunden



Zubereitung

1. Keksboden

1. Gib die Kekse in einen Gefrierbeutel und zerbröle sie, in dem du mit einem Nudelholz über sie drüber fährst.
2. Schmelze die Butter und mische sie in einer Schüssel mit den Kekskrümeln.
3. Verteile den Keksteig auf dem Boden einer Springform, drücke ihn etwas fest und stelle ihn bis zum Weiterverarbeiten in den Kühlschrank.

2. Yogurette Torte Füllung

4. Wasche die Erdbeeren in einer Schüssel Wasser, entferne das Grün und schneide sie

in kleine Würfel. Einige Erdbeeren kannst du im Ganzen für die Dekoration am Ende zur Seite legen

5. Verrühre den Joghurt mit dem Zucker.
6. Lass die Gelatine in 12 EL Wasser für 10 Minuten quellen. Erhitze sie anschließend, bis sie sich auflöst. Sie darf nicht kochen. Gib sie in den Joghurt und rühre sie mit einem Mixer unter.
7. Schlage die Sahne steif. Hebe sie mit einem [Teigschaber](#)* unter die Joghurtcreme. Rühre dann vorsichtig die Erdbeeren und die gehackte Yogurette unter.
8. Verteile die Yogurette-Erdbeercreme auf dem Keksboden.

Tipp: Damit sich die Erdbeer-Joghurt-Torte am Ende gut vom Springformrand löst, kannst du diesen mit Butter einreiben und mit Zucker einstreuen.

9. Stelle die Yogurette Torte für **mindestens 2 Stunden** in den **Kühlschrank**.

Torte mit Yogurette und Erdbeeren verzieren

10. Verziere die Erdbeer-Joghurt-Torte ganz nach Belieben mit Yogurette Riegeln und Erdbeeren. Ich habe einige Erdbeeren in Schokoglasur getaucht und nach dem Festwerden am Rand platziert. In die Mitte habe ich Yogurette-Schnitzer gestreut, die ich mit einem Sparschäler geraspelt habe.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

