

# Emma's Erdbeer Nobake Joghurt Törtchen

🕒 70 Minuten || Mittel



Bild: BVE0/Emma Friedrichs

## Zubereitungsweise

Einen Tortenuntersetzer (die aus Pappe) auf ca. 17 cm Durchmesser zuschneiden und in die 18er Form legen. So könnt ihr das Törtchen nachher besser auf eine Tortenplatte setzen. Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Kekse zerkleinern und mit der Butter mischen. Die Masse in die Springform geben und festdrücken. Für ungefähr eine halbe Stunde kaltstellen.

Erdbeeren putzen, waschen und trocken tupfen. Joghurt, Frischkäse, Zucker und Zitronensaft mischen. Vanilleschote längs aufschlitzen, auskratzen und unter die Masse rühren. Gelatine für ca. 5 min. in eiskaltem Wasser aufweichen. Ausdrücken und (nach Packungsanleitung) in einem kleinen Topf auf dem Herd auflösen. Die Gelatine darf nicht kochen. Nach und nach ungefähr 3 EL der Joghurtcreme zur Gelatine geben und verrühren bis die Creme kalt ist. Am besten mit einem Löffel, nicht mit dem Schneebesen.

Danach die Gelatinecreme zur restlichen Joghurtcreme geben und verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Ungefähr 1 cm hoch die Joghurtcreme auf den Boden verteilen. Erdbeeren im Kreis auf die Creme setzen. Ich habe ungefähr 1 cm Abstand zum Rand gelassen. Die restliche Joghurtmasse löffelweise zwischen die Beeren geben. Danach komplett verteilen und glatt streichen. ▶

## Zutaten (für ein 18 cm Törtchen)

130 g Haferkekse (z.B. [diese](#)),  
70 g Butter, 200 g Frischkäse,  
400 g griechischer Joghurt,  
100 ml Schlagsahne, 100 g Zucker,  
1 TL Saft einer Zitrone,  
1/2 Vanilleschote, 6 Blatt Gelatine,  
200 g/ca. 20 mittelgroße Erdbeeren

## Für das Topping:

200 g Erdbeeren, 1 Spritzer  
Zitronensaft, 2 Blatt rote Gelatine  
(optional), weitere Erdbeeren für  
die Deko

## Sonst noch:

Tortenuntersetzer aus Pappe,  
Springform 18 cm, Pürierstab,  
Haarsieb



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications  
Neue Schönhauser Straße 20  
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0

[presse@deutsches-obst-und-gemuese.de](mailto:presse@deutsches-obst-und-gemuese.de)  
[www.deutsches-obst-und-gemuese.de](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de)

Die Torte am besten über Nacht kaltstellen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

Für das Topping die restlichen Erdbeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Zitronensaft unterrühren. Wer mag kann das Erdbeerpüree mit 2 Blatt Gelatine andicken. (Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und unter das Püree rühren. Warten bis es etwas andickt und dann auf die Torte gießen oder streichen.

Zum Schluß mit Erdbeeren dekorieren. Guten Appetit! •

*Ein Rezept von Emma Friedrichs.*

Mehr unter: [www.emmaslieblingsstuecke.wordpress.com](http://www.emmaslieblingsstuecke.wordpress.com)

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



**Pressebüro deutsches Obst und Gemüse**

c/o Pretzlaw Communications  
Neue Schönhauser Straße 20  
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0

[presse@deutsches-obst-und-gemuese.de](mailto:presse@deutsches-obst-und-gemuese.de)

[www.deutsches-obst-und-gemuese.de](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de)