

Backen mit Klausi

Yogurettentorte vom Blech

Zutaten: (Für 24 Stücke)

- 5 Eier, 220 g Zucker, je 90 g Mehl + Speisestärke, 400 g Yogurette,
- 1 Pck. Citro-Back, 2 Pck. gemahl. Gelatine, 500 g Erdbeeren,
- 400 g Schmand, 300 g Joghurt, 400 g süße Sahne, 2 P. Vanillezucker,
- 5 EL Amaretto, Schokoraspel, Minze + 12 Erdbeeren zum Verzieren

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß mit 5 EL warmen Wasser steif schlagen, 190 g Zucker u. Citro-Back zugeben. Eigelb unterrühren. Mehl, Stärke u. Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben u. unterheben. Einen Rahmen auf ein Backpapier belegtes Blech stellen, Teig einfüllen u. im vorgeh. Ofen auf 180°C Umluft 15 Min. backen. Abkühlen lassen.



2. Schoko-Riegel u. Erdbeeren klein würfeln. Schmand, Joghurt, Amaretto u. 30 g Zucker verrühren. Gelatine mit 10 EL Wasser verrühren, 5 Min. quellen lassen u. bei milder Hitze auflösen. 4 EL der Masse einrühren, dann unter die übrige Masse ziehen. Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Erst Sahne, dann Erdbeeren u. Schokostückchen unter die Masse heben. Yogurettencreme auf dem Teig verstreichen, mit Schokoraspeln bestreuen u. mind. 3 Std. kalt stellen.



3. Erdbeeren halbieren. Torte mit Erdbeeren u. Minze verzieren.



Tipp des Chaoten: *Lecker, der Hammer! Sehr zu empfehlen!!!*



Erstellt von Klausi am 20.06.2014