



Du brauchst

Mürbeteig

- 100 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 55 g Butter, in Stücken, kalt
- kleines Ei, verklopft

Belag

- 900 g Erdbeeren, ein Drittel längs halbiert
- 500 g Joghurt nature (Bio-Vollmilch)
- 140 g Zucker
- Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen
- 2 Päckli Instant-Gelatine (je ca. 10 g; Coop)
- 1 dl lauwarmes Wasser
- 2.5 dl Rahm, steif geschlagen

Zubereitung

Mürbeteig:

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.

ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in der Form etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Teigboden auf eine Tortenplatte legen, Springformenrand darum schliessen.

Belag:

Die halbierten Beeren mit den Spitzen nach oben und der Schnittfläche nach aussen dem Formenrand entlang legen. Die ganzen Beeren mit der Spitze nach oben auf dem Mürbeteigboden verteilen.

Joghurt, Zucker und Vanillesamen verrühren.

Gelatine mit dem Wasser verrühren, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts unter die Joghurtmasse rühren, Schlagrahm darunterziehen. Ca. 10 Min. stehen lassen. Über die Erdbeeren giessen, glatt streichen. Torte zugedeckt ca. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Springformenrand mit einem Spachtel lösen, sorgfältig entfernen.

