

# Yogurette- Erdbeertorte



Zutaten	Zubereitung
6 Eiweiss und 1 Msp Salz	sehr steif schlagen.
6 Eigelb und 6 EL heißes Wasser 240 g Zucker 1 P Vanillezucker	schaumig schlagen. Nach und nach und dazugeben und die Masse cremig schlagen.
250 g Mehl 75 g Speisestärke (oder Vanillepuddingpulver) 1 gestr. TL Backpulver	Eischnee auf die Eigelbmasse gleiten lassen. mit und mischen und auf den Eischnee sieben, vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.
	Den Teig gleichmäßig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.  Ca. 20-25 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze (160 °C Heißluft) backen.  Auskühlen lassen!  3 dünne Biskuit – Böden draus schneiden.

<u>Füllung:</u> 1kg Erdbeeren	Erdbeeren waschen, putzen, <b>8 Stück als Garnitur</b> zur Seite legen und die restlichen Erdbeeren Würfel schneiden.
4 Becher Schlagsahne 5 Päckchen Sahnesteif 3 Päckchen Vanillezucker  500g Naturjoghurt 3 EL Sofortgelatine	mit und steif schlagen, Von der geschlagenen Sahne etwa <b>6 EL für Garnitur</b> in einen Spritzbeutel füllen. und unter die Sahne heben.
16 Schokoriegel (Yogurette - Riegel)	fein hacken, und zusammen mit den Erdbeerwürfeln zur Joghurt-Sahne-Masse geben, vorsichtig unterheben. 1/4 der Masse dünn auf den ersten Biskuitboden streichen, nächsten Tortenboden auflegen und leicht andrücken. Den Boden mit ca. 1/4 der Masse bestreichen, nächsten Boden aufdrücken. Zum Schluss 1/4 der Masse oben drauf verstreichen.
Garnitur:  Schokoladenraspeln zum Verzieren	Die Torte mit der restlichen Sahne (1/4) rundherum verkleiden, mit dem Spritzbeutel 16 Tuffs aufspritzen und mit den zur Seite gelegten Erdbeeren (und restlichen Yogurette-Riegeln) garnieren.  Oberfläche und Rand mit Schokoladenraspeln bestreuen.