Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Dominiks Erdbeer-Joghurttorte

Zubereitung

Eier mit Kristallzucker und Zitronenschale aufschlagen bis die Masse kompakt schaumig ist. Mehl behutsam unterheben. Die noch heiße Butter vorsichtig dazu rühren. In der gefetteten Tortenform (24 cm) bei 180°C ca. 35 bis 40 Minuten backen.

Gelatine einweichen, ausdrücken, erhitzen, auflösen und zum Erdbeerpüree geben. Joghurt, Zitronensaft und Staubzucker unterrühren.

Schlagobers schlagen und unterheben.

Tortenboden mit einem Tortenring umspannen, mit Erdbeermarmelade bestreichen, mit Erdbeeren belegen, Creme vorsichtig eingießen, über Nacht kalt stellen.

Tortengelee nach Anweisung zubereiten, über die Torte gießen. Sobald es fest ist, aus der Form lösen und den Rand mit Schlagobers und Mandelblättchen verzieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Natascha Wagner.

Zutaten

- 3 ganze Eier
- 90 g Feinkristallzucker
- 1 TL Vanillezucker
- ½ Bio-Zitrone abgerieben
- 100 g Mehl
- 40 g Butter zerlassen
- 500 g Erdbeeren püriert
- 250 g Joghurt
- 300 g Schlagobers
- etwas Schlagobers steif geschlagen zum Verzieren des Tortenrandes
- 100 g Staubzucker
- 9 Blatt Gelatine
- 1 TL Zitronensaft Erdbeermarmelade
- 1 Tortengelee rot
- Mandelblättchen und Erbeeren zum Belegen und Garnieren