



Erdbeer-Joghurt-Torte

 ca. 1 Stunde. Wartezeit ca. 2 Stunden.

 ca. 12 Stück



Zutaten

25 g Butter	4 Eier (Gr. M)
100 g Zucker	Salz
10 EL Grafschafter Goldsaft	1 TL Vanillepaste
Zuckerrübensirup	3 EL Speisestärke
100 g Mehl	500 g Erdbeeren
1 TL Backpulver	6 Stiele Minze
1 Limette	500 g griechischer Sahnejoghurt
330 g Schlagsahne	10 TL San apart
50 g Puderzucker	Backpapier
essbare Blüten wie Veilchen, Nelken und Gänseblümchen	

Zubereitung

Butter bei geringer Hitze schmelzen. Eier, Zucker, 1 Prise Salz, 2 EL Graftschafter Goldsaft Zuckerrübensirup und Vanillepaste mit den Schneebesen des Rührgerätes 8–10 Minuten aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und auf die Eimasse sieben. Butter zugeben und Zutaten vorsichtig unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene (E-Herd: 190 °C / Umluft: 170 °C) ca. 25 Minuten backen. In der Form vollständig auskühlen lassen.

Boden aus der Form lösen, Backpapier abziehen. Kuchen waagrecht halbieren. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben. Die Frucht halbieren, den Saft auspressen, 2 EL Saft abmessen. 1 TL Limettenabrieb und -saft mit 3 EL Graftschafter Goldsaft Zuckerrübensirup verrühren. Minze waschen, Blättchen abzupfen und ca. die Hälfte fein hacken. Minze und Limettenmischung zu Erdbeervierteln geben und vermengen.

Sahne mit den Schneebesen des Rührgerätes steif schlagen, Joghurt, Puderzucker, 3 EL Graftschafter Goldsaft Zuckerrübensirup und San apart zugeben, weiterschlagen, bis die Creme fester wird.

Hälfte der Creme auf den unteren Boden geben und glattstreichen, mit 2/3 der marinierten Erdbeeren belegen. Weitere 1/3 Creme darauf geben und glattstreichen. Oberen Boden daraufsetzen. Restliche Creme auf den Boden geben und glattstreichen. Torte ca. 1 Stunde kaltstellen.

Torte aus dem Ring lösen, mit restlichen marinieren Erdbeeren, übrigen Minzblättchen und essbaren Blüten verzieren und mit übrigem Graftschafter Goldsaft Zuckerrübensirup beträufelt servieren.

Tipp: Alternativ zu San apart können auch 2 Beutel Sahnefestiger verwendet werden.

Pro Stück ca. 1430 kJ, 340 kcal.