

# Erdbeertorte

## Zutaten

Zutaten für den Biskuitboden am besten am Vorabend backen:

8 Eier,  
240g Zucker,  
2 Päckchen Vanillinzucker,  
160g Mehl

Zutaten für die Jogurtcremefüllung:

250g Naturjoghurt 3,8%,  
80g Puderzucker,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
Zitronensaft von 1 Zitrone,  
5 Blatt Gelatine, 2 EL Rum,  
1/4l Sahne,  
500g Erdbeeren  
und wer mag noch 1 Päckchen Tortenguss (die Erdbeeren heben aber auch auf der Creme fest, allerdings lässt er sich schwerer schneiden und die Beeren fallen leichter runter)

## Zubereitung

Eier in der Küchenmaschine 15 Minuten steif schlagen, Zucker und Vanillinzucker langsam dazugeben. Das Mehl unterheben (nicht rühren, sonst geht die Eiweißstruktur kaputt und der Boden wird nicht locker). Teig in eine Backform füllen und bei 180°C ca. 15 Minuten backen (bis er goldbraun ist bzw. beim Gabeltest der Teig nicht mehr nass an der Gabel hängen bleibt). Über Nacht ruhen lassen und am nächsten Tag mit einem Messer in der Mitte quer durchschneiden, dass man 2 Böden erhält.

Für die Creme, Jogurt, Rum, Zitronensaft und Vanillinzucker vermengen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in knapp 6 EL heißem Wasser auflösen, abkühlen lassen und dann schnell unter die Creme rühren.

Zuletzt die mit Zucker geschlagene Sahne dazugeben. Die Creme im Kühlschrank fest werden lassen. Die Creme auf einen der Böden streichen (eine kleinere Schicht für den Deckel lassen), den 2. Boden auflegen, und den Deckel mit Creme bestreichen. Mit Erdbeeren dicht belegen und eventuell den Tortenguss nach Anleitung auf dem Päckchen darüber geben.