

Joghurt-Erdbeertorte mit Wiesener Ananas Erdbeeren

Dessert

Brot&Gebäck

Früchte

Kuchen

Süße Gerichte

Topfenrezepte

Torten

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Den Biskuitboden in der Mitte durchschneiden und den Unterboden in einen Tortenring legen. Gelatine einweichen und in ca. 50 ml Rama Cremefine zum Schlagen erwärmen. Den Topfen, Joghurt, Zucker, Rama Cremefine zum Schlagen sowie den Zitronensaft dazugeben und auf höchster Stufe aufschlagen. In die Hälfte der Creme einen Teil der kleingeschnittenen Erdbeeren mischen und in den Tortenring einfüllen. Mit dem Biskuitboden abdecken und kaltstellen. Die Torte aus dem Tortenring geben, mit der restlichen Creme einstreichen und mit den aufgeschnittenen Erdbeeren sowie den gehackten Pistazien garnieren.



ZUTATEN

550 ml Rama Cremefine
Schlagcreme

750 g Wiesener Ananas
Erdbeeren

200 g Pistazien

400 g Joghurt, natur

100 g Zucker

40 ml Zitronensaft, frisch
gepresst

100 g Topfen

1 Biskuitboden

4 Blätter Gelatine