

Erdbeer Joghurt Torte

Zutaten:

4 Ei(er)
12 Stück a 122 kcal/ 1,8 BE
4 EL Wasser, lauwarmes
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
75 g Mehl
50 g Stärkemehl
½ TL Backpulver
500 g Erdbeeren
400 g fettarmes Joghurt
Süsstoff nach Geschmack
6-8 Blätter Gelatine
25 g Diabetikererdbeermarmelade



Zubereitung:

Eigelb, lauwarmes Wasser, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen und in die Eimasse mischen. Eiweiß steif schlagen ebenfalls vorsichtig unter den Teig heben.

Den Teig in eine Form füllen und für 25-30 Min. bei 180°C im vorgeheizten Backofen backen und vollständig auskühlen lassen.

Einige Erdbeeren auf die Seite legen und die Restlichen pürieren, mit Joghurt und Süsstoff nach Geschmack mischen.

Gelatine in kaltem Wasser einlegen. Anschließend in heißem Wasser auflösen und unter die Erdbeer-Joghurt-Masse mischen. Die zuvor auf die Seite gelegten Erdbeeren klein schneiden und untermischen. Die Masse für etwa 5 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Tortenboden mit der Erdbeermarmelade bestreichen. Die Erdbeerjoghurt-Masse über den Boden gießen und in den Kühlschrank stellen.

Die Torte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen, dann ist sie schnittfest.

Tipp:

Man kann natürlich auch andere Obstsorten verwenden – Berechnung beachten!!!!

Probieren Sie zu diesem Rezept [FitLine®](#) - die neue Joghurt-Generation zum Selbermachen!

Guten Appetit!