



# REZEPT

## Erdbeer Zitronen Torte

### Zutaten Biskuit

2 Eier  
60 g Mehl  
60 g Zucker  
20 g Vanillepuddingpulver  
1/2 TL Backpulver  
30 g Wasser

### Zutaten Füllung

10 Blatt, weiße Gelatine einweichen und ausdrücken  
500 g Erdbeeren in Scheiben  
150 g Zucker  
1 Schale einer unbehandelten Zitrone  
500 g Schmand  
500 g Naturjoghurt (3,5 %)

### Zubereitung Biskuit

Alle Zutaten in eine Schüssel und gut verrühren. Flüssigen Teig auf eine 26'er Tortenbodenplatte, die zuvor mit Backpapier ausgelegt wurde und mit dem Springformrand verschlossen wurde, gießen. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-Unterhitze 10 Min bei 180 Grad Celsius backen. Der Boden sollte blass bleiben. Auskühlen lassen, vom Backpapier lösen und wieder auf den Springformboden legen, Springform verschließen. Die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren auf dem Boden und am Rand verteilen. 24 (oder mehr nach Lust und Laune) Scheiben für die Deko zurücklegen.

### Zubereitung Füllung

Zucker und Zitronenschale in einen Mixer geben und bei höchster Stufe 10 Sek. pulverisieren, dann nimmt der Zucker das Zitronenaroma an. Schmand und Joghurt in eine Schüssel geben, den Zitronen-Puderzucker dazugeben, gut verrühren.

4 EL von der Masse in einen Topf geben, die Gelatine hinzugeben und unter ständigem Rühren die Blatt Gelatine auflösen lassen.

Nun die Zitronencreme löffelweise dazugeben. (Nicht zu schnell aber auch nicht dabei einschlafen)  
Creme auf den Biskuitboden geben, glatt streichen.

Ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen

Anschließend mit Erdbeerscheiben, Tortenguss Zitronenscheibe, Zitronenmelisse oder Pfefferminze dekorieren. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Und wieder, für 2 Stunden, ab in den Kühlschrank.

Viel Spaß und gutes Gelingen.