

# YOGURETTE-TORTE / ERDBEER-JOGHURT-SCHOKOLADENTORTE



Yogurette Torte mit feinem Wiener Boden gefüllt mit einer Joghurt-Sahne-Creme und Erdbeerstücken und dekoriert mit Yogurette-Pralinen.



Zubereitungszeit  
**90 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**40 Minuten**



Kühlzeit  
**4-6 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

## VORBEREITUNG BÖDEN

Den Wiener Boden am besten am Tag vorher zubereiten, so lässt er sich am besten schneiden. Einen Backrahmen auf 26 cm einstellen und mit Packpapier einschlagen. Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt auf 45°C erhitzen und dabei langsam rühren. Das geht einerseits in einer Küchenmaschine mit Hitzefunktion (z. B. Kenwood Cooking Chef) oder in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad. Sobald die Temperatur erreicht ist, wird die Eiermasse 2 Minuten bei höchster Geschwindigkeitsstufe gerührt. Die Zitronenschale hinzufügen und die Eiermasse nun bei mittelhoher Geschwindigkeit wieder auf ca. 20/21°C kalt rühren. Dieser Vorgang kann 10-15 Min. dauern. Dadurch wird die Eiermasse stabil. Mehl und Stärke (und eventuell Kakao) mischen und mit einem Schneebesen unter die Eiermasse heben (melieren). Butter in einem Topf erhitzen. Eine kleine Menge Wiener Masse zur Butter in den Topf geben und glatt rühren, danach die Buttermasse unter die restliche Wiener Masse heben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Oberunterhitze für 10 Min. backen. Anschließend den Ofen auf 160 °C herunter schalten und den Teig weitere 25-30 Min. backen. Nach dem Backen mit einem Tortenringmesser vom Backrahmen lösen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Danach mithilfe eines Tortenretters auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen und komplett erkalten lassen.

Den abgekühlten Wiener Boden zwei mal waagerecht halbieren, so dass 3 Böden entstehen. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen.

## ZUBEREITUNG CREME

Wasser und Agartine in einem Topf verrühren, aufkochen und 2 Min. sprudelnd kochen lassen. Inzwischen Sahne mit San Apart steif schlagen und kühl stellen. Joghurt, Magerquark, Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Agartine vom Herd herunter ziehen und 2-3 EL der Joghurtmasse mit zur Agartine geben und glatt rühren. Nun die komplette Joghurtmasse mit der Agartine verrühren. Kurz beiseite stellen.

Erdbeeren in 1 cm Würfel schneiden und in die Joghurtcreme rühren.

Sahne unter die Joghurtcreme heben. Die Hälfte davon auf dem Wiener Boden verteilen und mit dem zweiten Boden bedecken. Restliche Sahne einfüllen und Teigdeckel aufsetzen. Die Torte abdecken und mindestens 4 Stunden kühlen.

## TORTE DEKORIEREN

## SCHOKOLADEN WIENER BODEN:

- ☐ 6 Eier (Größe M)
- ☐ 200 g Zucker
- ☐ 1 g Salz
- ☐ 1 TL Vanilleextrakt
- ☐ 1 Zitrone (unbehandelt, Abrieb)
- ☐ 55 g Mehl
- ☐ 55 g Speisestärke
- ☐ 40 g Kakao
- ☐ 75 g Butter (flüssig)

## FÜLLUNG:

- ☐ 100 ml Wasser
- ☐ 2 Päckchen Agartine (oder Gelatine)
- ☐ 400 g Sahne
- ☐ 4 TL San-apart
- ☐ 500 g Joghurt (3,5 %)
- ☐ 250 g Quark (Magerstufe)
- ☐ 100 g Puderzucker
- ☐ 1 Zitrone (Saft)
- ☐ 300 g Erdbeeren

## YOGURETTE-TORTE / ERDBEER-JOGHURT-SCHOKOLADENTORTE



Den Tortenring entfernen. Sahne mit San Apart steif schlagen und die Torte rundherum mit Sahne bestreichen. Yogurette am Rand der Torte befestigen. Erdbeeren halbieren (grün dran lassen) und die Erdbeerhälften auf der Oberfläche anbringen. Ein paar Yogurette Pralinen hacken und die Mitte der Torte damit dekorieren.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

### DEKORATION:

- ☐ **200 g** Sahne
- ☐ **2 TL** San-apart
- ☐ **42** Riegel  
Yogurette
- ☐ **250 g** Erdbeeren