



Erdbeertörtchen

Schritte: 11

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

6 Portionen

	Für den Teig	4	Eier	
150 g	Zucker	100 g	Mehl	
50 g	Stärke	1 Prise	Salz	
	Limettenabrieb		Für die Creme	
200 g	Erdbeeren	4 Blatt	Gelatine	
250 g	griechischer Joghurt 10 %	100 g	Zucker	
250 ml	Sahne	1	Limette	
1 Prise	Salz		geröstete Pistazien	
15	Erdbeeren für Deko		Minze	

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Für den Biskuitteig Eier trennen. Das Eiweiß zu Eischnee aufschlagen. Eigelb mit dem Zucker zu einer cremigen hellgelben Masse aufschlagen.
3. Den Eischnee in die Eigelbmasse geben und Mehl, Stärke, Salz sowie Limettenabrieb darauf sieben. Alles vorsichtig mit einem Schneebesen oder Teigschaber unterheben, damit die Luft nicht rausgeschlagen wird.
4. Springformen einfetten (damit der Teig den Rand hoch klettern kann) und den Boden mit Backpapier auslegen. Springformen auf mittlerer Schiene für ca. 30 - 35 Minuten in den Ofen stellen.
5. Für die Creme 200 g Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
6. Das Fruchtpüree mit griechischen Joghurt, Limettensaft und Zucker glatt rühren.
7. Sahne steif schlagen.
8. 2 EL der Joghurtmasse mit der ausgedrückten Gelatine in eine kleine Schüssel oder Topf geben und kurz erhitzen, damit die Gelatine sich komplett auflöst.
9. Danach mit der restlichen Joghurtmasse vermischen.
10. Die steif geschlagene Sahne unterheben. Auf die abgekühlten Biskuitböden die Creme verteilen und für mindestens 3 Stunden kaltstellen.
11. Vor dem Servieren noch mit Erdbeeren, Minze und Pistazien garnieren.

Unser Tipp: Wer mag kann noch Schokoflocken darauf verteilen.