

Erdbeer-Joghurt-Torte

Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Mandelmehl
- 175g Mehl
- 50g Maisstärke
- 175g Erdbeeren
- 25g Zucker
- 150g griechischer Joghurt
- 1 Ei
- 70g Zucker
- 30g Maisstärke
- 50g griechischer Joghurt
- 230g Erdbeeren
- 150g Schlagsahne
- 50g griechischer Joghurt
- 50g Mascarpone
- 30g Puderzucker

Préparation

1. Ein neues Rezept mit Erdbeeren, diesmal kombiniert mit Joghurt für ein leichtes und erfrischendes Ergebnis.
2. Mandelmehl vermischen.
3. Wenn die Mischung homogen ist, fügen Sie das Ei hinzu, dann das Mehl und die Maisstärke.
4. Schnell vermischen, um eine homogene Kugel zu erhalten, den Teig dann mit Frischhaltefolie umwickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
5. Dann auf 2 bis 3 mm Dicke ausrollen, in die Form legen und den Teig mindestens 2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren (oder 30 Minuten im Gefrierschrank).
6. Erdbeerkompott: Erdbeeren Zucker Erdbeeren entstielen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker in einen Topf geben.
7. Etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln, Sie sollten eine nicht zu wässrige Kompottmasse erhalten, damit der Mürbeteig nicht aufgeweicht wird.
8. Abkühlen lassen.
9. Wenn sie kalt ist, auf dem Mürbeteig verteilen und kühl stellen.
10. Joghurt-Vanillepudding: griechischer Joghurt 1 Ei Zucker Maisstärke Das Ei mit dem Zucker und der Maisstärke verrühren, dann den griechischen Joghurt hinzufügen.
11. Wenn die Mischung homogen ist, auf das Erdbeerkompott gießen und den Kuchen 25 bis 30 Minuten bei 170°C backen (mit der Messerspitze überprüfen, sie muss am Ende der Backzeit trocken herauskommen).
12. Um einen schön goldenen Kuchen zu erhalten, können Sie ihn 5 Minuten vor Ende der Backzeit aus dem Ofen nehmen, den Kuchenring entfernen und mit einem Pinsel etwas geschlagenes Ei auf den Rand des Kuchens streichen, bevor Sie ihn fertig backen.
13. Abkühlen lassen.
14. Erdbeeren & Joghurt: griechischer Joghurt Erdbeeren Den Joghurt auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und dann mit Erdbeerscheiben bedecken.
15. Joghurt-Sahne: Schlagsahne griechischer Joghurt Mascarpone Puderzucker Einige frische Erdbeeren

(ca.

16.) Die Sahne mit dem Mascarpone, dem Puderzucker und dem Joghurt vermischen und zu einer Sahne schlagen.

17. In einen Spritzbeutel füllen.

18. Einige ganze Erdbeeren auf den Kuchen legen und dann die Sahne um die Erdbeeren herum auf die gesamte Oberfläche des Kuchens spritzen.

19. Guten Appetit!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com