

Erdbeer Torte aus dem Kühlschrank

○ Mittel

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 20 Min.

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Tortenboden

250 g Müslimischung

80 g Bio Kokosmus

20 g Bio-Kokosöl

50 g Vollmilchschokolade

Erdbeer-Joghurt Creme

1 Schale Erdbeeren (500 g)

3 EL Mascarpone

ca. 500 ml Naturjoghurt

2 EL Bio-Kokosblütenzucker

1 Vanilleschote

12 Blätter Gelatine

etwas

Zitronenabrieb

2 EL

Tortenboden

1

Müslimischung im Mixer zerkleinern.

2

Kokosmus und Vollmilchschokolade würfeln, Kokosöl zugeben und alles im Wasserbad schmelzen. Gut miteinander verrühren und schnell in die Müslimischung einarbeiten.

3

Die Masse in die Springform streichen und für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.

Erdbeer-Joghurt Creme

1

Ein paar der Erdbeeren zur Seite stellen.

Tortenboden Erdbeer-Joghurt Creme

2

Restliche Erdbeeren waschen und putzen und in einen Messbecher geben. Die Erdbeeren mit einem Pürierstab mixen.

3

Die Mascarpone unter die Erdbeermasse heben.

4

Erdbeermasse mit Naturjoghurt auffüllen, so man insgesamt 1 L Joghurtcreme erhält.

5

Kokosblütenzucker, das Mark der Vanilleschote sowie Zitronenabrieb zugeben und alles gut vermischen.

6

Ein wenig Naturjoghurt mit etwas Wasserverdünnt in einem kleinen Kochtopf erwärmen und mit einem Schneebesen die ausgedrückte Gelatine unterrühren, bis sie ganz aufgelöst ist.

7

Die Gelatinemischung zügig in die Erdbeer-Joghurt-Mischung einarbeiten.

8

Erdbeer-Joghurt-Creme auf den Müslitortenboden streichen und nochmals für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

9

Vor dem Servieren die Kokosraspel über die Torte streuen.

10

Zum Schluss noch die Torte mit, den zur Seite gestellten, Erdbeeren garnieren.

Tipp:



Alternativ zur Gelatine kann Agar Agar verwendet werden. Hierzu bitte die Anleitung auf der Packung beachten.