

# Yogurette-Torte

Ein Tortentraum aus aromatischen Erdbeeren, einer zart-schokoladigen Creme und flaumig-weichem Biskuit. Durch die zauberhafte Deko wird die außergewöhnliche Torte zum Hingucker auf jeder Kaffeetafel!

glutenfrei, weizenfrei



1 Grundrezept „[Heller Biskuit für Kuchen](#)“

**Für die Füllung:**

250g Erdbeeren, gewaschen und halbiert  
2 Tafeln Yogurette  
1 TL Kokosöl  
7 Blatt Gelatine  
500g Naturjoghurt  
90g Puderzucker  
400ml Sahne, steif geschlagen

**Zur Deko:**

etwa 80g geschmolzene Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre  
Etwa 40 Yogurette Stäbchen (entspricht etwa 5 Tafeln)  
frische Erdbeeren  
Schlagsahne  
Minzblättchen  
Gänseblümchen  
1 Yogurette-Stäbchen

1. Den Biskuit nach Anleitung zubereiten, gerne am Vortag. Anschließend auf eine Tortenplatte legen und mit einem

Tortenring umschließen.

2. Den Biskuitboden mit halbierten Erdbeeren belegen.
3. Für die Füllung 2 Tafeln Yogurette und Kokosöl im heißen Wasserbad schmelzen. Da die Yogurette-Stäbchen kleine „Erdbeerstückchen“ enthalten, kann es sein, dass noch kleine Klümpchen nach dem Schmelzen enthalten sind. Diese lösen sich aber in der Creme auf.
4. Die Gelatine für 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Unterdessen Joghurt, Zucker und geschmolzene Yogurette-Stäbchen mit dem Handrührgerät (Quirle) gut verrühren, sodass eine gleichmäßige Masse entsteht.
5. Die Gelatine mit 70ml heißem Wasser auflösen, sodass eine klümpchenfreie Flüssigkeit entsteht. Die Flüssigkeit zügig und gleichmäßig unter die Joghurtmasse rühren. Geschlagene Sahne unterheben. Die Creme auf den Erdbeeren verteilen und die Torte mind. 3 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
6. Den Tortenring vorsichtig von der Torte lösen. Yogurette-Stäbchen auspacken und nacheinander an die Torte „kleben“. Hierzu etwas geschmolzene Kuvertüre auf die glatte Seite von jedem Stäbchen geben und leicht an die Torte drücken. Ein passendes Band um die Torte legen, dadurch bekommen die Stäbchen Stabilität.
7. Die Torte mit Sahnetuffs, frischen Erdbeeren, Blümchen und Minzblättchen dekorieren. Ein gekühltes Yogurette-Stäbchen raspeln, und auf die Tortendeko streuen.



[rezepte-glutenfrei.de](http://rezepte-glutenfrei.de)







[rezepte-glutenfrei.de](http://rezepte-glutenfrei.de)