Erdbeer No-Bake Torte



Von Kuchenfee

Ein Sommertag, ein kalter Boden, eine cremige Joghurt-Schicht und obendrauf ein klarer roter Erdbeerspiegel: Diese Torte sieht beim Anschnitt aus wie ein kleines Glasfenster und schmeckt genauso frisch, wie sie aussieht. Ich arbeite hier bewusst mit **Schoko-Butterkeksen statt klassischem Mürbeteig**, dazu Joghurt und Schmand statt reiner Sahne, damit die Creme leicht und säuerlich bleibt und die Erdbeeren wirklich nach Erdbeere schmecken.

Das Rezept ist die Antwort auf eine Frage, die in den letzten Wochen ständig in meinen Kommentaren auftauchte: eine Torte ohne Backofen, ohne pure Sahne, dafür mit echtem Frucht-Punch. Der entscheidende Schritt für ein sauberes Ergebnis ist die Gelatine. **Sie darf niemals kochen, sondern wird nur kurz lauwarm geschmolzen**, sonst verliert sie ihre Bindekraft und die Schichten halten am Ende nicht. Hier kommt mein Rezept für die cremige no bake erdbeer joghurt torte mit Schoko-Keksboden:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**40 min**	**n/a**	**50 min**

13 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

200 g	Schokobutterkekse
70 g	Butter

CREME

6 Blatt	Gelatine
200 g	Schmand
100 g	Vanillejoghurt
300 g	Sahne *eiskalt*
150 g	Erdbeeren *pürriert*
100 g	Zucker *nach Bedarf weniger*

SPIEGEL

2 Blatt	Gelatine
150 g	Erdbeeren *pürriert*
2 EL	Zucker *nach Bedarf*

Werkzeuge

- Springform
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Schneebesen

Zubereitung

01 Kekse feinmahlen. Butter schmelzen & unterrühren. In eine Springform geben & gleichmäßig fest andrücken, vorher mit Backpapier auslegen.

02 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Joghurt, Schmand & Zucker verrühren.

03 Gelatine ausdrücken & auflösen (entweder in der Mikrowelle oder im Topf auf dem Herd, jeweils darauf achten das die Gelatine NICHT HEISS wird sondern nur lau warm bis sich alles gelöst hat.). Die flüssige Gelatine in die Joghurt-Mischung rühren & zum Schluss die Sahne in 2-3 Portionen unterheben.

04 Eine Hälfte der Mischung in die Form geben. In die restliche Hälfte die pürrierten Erdbeeren geben & verrühren. Die Masse vorsichtig auf die helle Creme geben und glatt streichen. 2h kalt stellen.

05 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren mit Zucker verrühren. Nach 10 Minuten Quellzeit die Gelatine auflösen & unter die Erdbeeren rühren. Die Masse über die gekühlte Creme geben & erneut 1h kalt stellen.

06 In 12 Stücke einteilen.

07 Als Garnitur habe ich einige gemahlene Kekse reserviert und an den Rand gedrückt. Ausserdem habe ich etwas dunkle Schokolade geschmolzen und 12 Erdbeeren damit überzogen.