

## Erdbeer-Joghurt-Törtchen

[Kuchen & Gebäck](#)

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Eier trennen, Eidotter mit 50 g Zucker in eine Schüssel geben, alles mit den Schneebesen des elektrischen Handrührers schaumig rühren. Eiklar mit 50 g Zucker in einer zweiten Schüssel zu Schnee schlagen, Eischnee unter die Eigelbcreme heben, Mehl unterziehen. Backofen auf 220 °C Backblech mit Backtrennpapier belegen, Teig gleichmäßig aufstreichen, alles im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, noch heiß mit dem restlichen Zucker bestreuen, mit einer zweiten Lage Backtrennpapier bedecken, umdrehen und auskühlen lassen.

Erdbeeren putzen, waschen, grob würfeln und in einem Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren. Joghurt mit 60 g Zucker, Sicilia-Citrakt, Orangenlikör und dem Erdbeerpüree in eine Schüssel geben und glatt rühren, Instant-Gelatine nach Packungsanweisung auflösen, zum Joghurt-Mix geben und etwas ziehen lassen. Obers in einer zweiten Schüssel halbsteif schlagen und unter die Joghurtcreme rühren.

Kleine Tortenringe (8 cm Ø) auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech setzen, Joghurtcreme gleichmäßig darauf verteilen. Aus dem Biskuitboden mit einem runden Plätzchenausstecher (ebenfalls 8 cm Ø) Kreise ausstechen, auf die Joghurtörtchen setzen und leicht andrücken. Alles im Kühlschrank für 1-2 Stunden kaltstellen. 30 g Zucker mit 250 ml Wasser und dem Tortengelee nach Packungsanweisung zubereiten, leicht abkühlen lassen. Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen, stürzen, Tortenringe entfernen, alles mit dem Gelee überziehen, mit Erdbeeren dekorieren und fest werden lassen.



### ZUTATEN

5 Eier (M)

190 g Zucker

100 g Weizenmehl

120 g Erdbeeren

250 ml Joghurt

2 TL Sicilia-Citrakt

2 EL Orangenlikör

2 Pkg. Haas Instant Gelatine

150 ml Obers

100 g Zucker

1/2 Pkg. Haas Tortengelee rot

Einige Erdbeeren zum Anrichten