



## Biskottentorte mit Erdbeeren & Kokos

Eine süße Verführung

### Anleitung

Für den Biskuitteig die Eier mit dem Zucker aufschlagen - am besten so lange schlagen, bis der Teig nicht mehr an Volumen zunimmt. Anschließend das Mehl/Kakao-Gemisch vorsichtig unterheben. Dabei immer nur einen Esslöffel voll zum Teig geben, diesen unterheben und danach wieder einen Löffel voll - diesen Vorgang fortsetzen, bis das ganze Gemisch verbraucht ist. Am Schluss noch das Öl vorsichtig einrühren. Den Teig in eine Tortenform geben und bei 175 Grad ca 20 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen.

Für die Creme das Natur- und Vanillejoghurt verrühren und mit dem geschlagenen Schlagobers verrühren. Jetzt den Zucker und die Kokosette unterrühren. Zum Schluss noch die aufgelöste Gelatine in die Creme einrühren und die Masse am ausgekühlten Biskuitteig gleichmäßig verteilen. Den Tortenrand mit Biskotten umstellen und die Torte mit halbierten Erdbeeren belegen. Anschließend für ein paar Stunden kühl stellen.

### Benötigte Zutaten

#### Biskuitteig

110 g Zucker

4 Eier

100 g Mehl

10 g Kakaopulver

1 EL Öl

#### Creme

500 g **Premium Naturjoghurt**

250 g **Premium Vanillejoghurt**

500 g **Premium Schlagobers**

**Premium Schlagobers**

8 Blätter Gelatine

80 g Zucker

40 g Kokosette

Biskotten

Schokoglasur

Erdbeeren zum Dekorieren



Ein Rezept von  
**Christina Bauer**