



Benötigte Zutaten

Für den Boden

75 g Premium Teebutter

150 g Studentenfutter

150 g Nussmix (z.B. Mandeln, Cashew, Pekannüsse)

Für die Creme

300 g Erdbeeren

500 g Premium Naturjogurt

500 g Premium Topfen

2 Pkg. Instant Gelatinepulver

Mark einer Vanilleschote

1 Pkg. Vanillezucker

Für das Topping

Erdbeeren

Nüsse

Erdbeer-Jogurt-Topfentorte

Diese Jogurt-Topfen-Torte mit Nussboden und Erdbeeren ist perfekt für die ersten warmen Sonnenstrahlen: herrlich frisch, angenehm leicht, voller Geschmack und sogar glutenfrei. Gleichzeitig ist es die ideale Torte für den Muttertag.

Anleitung

1. Für den Boden die Nüsse hacken und mit der zerlassenen Butter vermengen.
2. Die Nuss-Butter-Mischung in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform (Ø 22cm) füllen und flach drücken.
3. Die Erdbeeren waschen, würfeln und zur Seite stellen.
4. Die restlichen Zutaten miteinander glattrühren.
5. Die Hälfte der gewürfelten Erdbeeren auf dem Nussboden verteilen.
6. Die Hälfte der Jogurt-Topfen-Masse darüber glattstreichen.
7. Mit den restlichen Erdbeeren fortfahren und mit der restlichen Creme abschließen. Glattstreichen und im Kühlschrank über Nacht festwerden lassen.
8. Vor dem Servieren mit frischen Erdbeeren und Nüssen toppen.



Ein Rezept von cookingcatrin.at