

RECIPE

Erdbeer-Joghurt-Torte mit nutella®

Mittel

12 Portionen

5 h 20 min



ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

1 Springform (26 cm Durchmesser)

Für den Boden:

200 g Butterkekse

125 g geschmolzene Butter

Butter zum Einfetten

Für die Erdbeercreme:

500 g Joghurt

500 g Erdbeeren

250 g Schlagsahne

1 Pk Vanillezucker

75 g Zucker

2 Pk Gelatine

nutella zum Garnieren



Um dieses köstliche Rezept zuzubereiten, reichen 15 g Nutella® pro Person aus!

ZUBEREITUNG

**1**

Zubereitungszeit: 20 Min.
Kühlzeit: 300 Min.

Butterkekse gleichmäßig zerkrümeln und mit der geschmolzenen Butter vermischen.

**2**

Die Masse in eine gefettete Springform geben und gut andrücken. 1 Stunde kaltstellen.

**3**

300 g Erdbeeren waschen und anschließend zu einer gleichmäßigen Masse pürieren. Mit dem Joghurt, Zucker und Vanillezucker vermischen.

**4**

Sahne steif schlagen und mit der aufgelösten Gelatine unter die Joghurtmasse heben.

**5**

Die fertige Erdbeer-Joghurt-Creme gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen und 4 Stunden kaltstellen.

**6**

Nach der Kühlzeit mit den restlichen 200 g Erdbeeren und nutella garnieren.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept