

# Erdbeertorte

## Zutaten:

### Biskuitboden:

- 5 Eier
- 200 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 50 g Maizena
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 5 EL Wasser

### Fülle:

- 250 g Jogurt
- 250 g Topfen
- 250 g Schlagobers (geschlagen)
- 30 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 6 Blatt Gelatine (in Wasser auflösen)
- 500 g Erdbeeren (klein geschnitten)

## Zubereitung:

Eier kräftig rühren und danach Maizena, Zucker, Vanillezucker und Wasser dazurühren. Abschließend Mehl und Backpulver unterheben. Teig in eine befettete Kuchenform füllen.

Bei Heißluft 180° Grad, ca. 30 min. backen.

Für die Fülle alle Zutaten zusammenrühren. Den Tortenboden in der Mitte durchschneiden. Die Hälfte der Fülle auf den Boden streichen. Erdbeeren drauf verteilen und mit der zweiten Hälfte der Fülle bedecken. (Tipp: Ich habe zum Schichten den Tortenring verwendet!)

Für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dekoriert habe ich die Torte mit 250 ml geschlagenem Obers und Mandelblättchen.

**Gutes Gelingen!**