

# Erdbeertorte mit Biskuitboden und Pistazien

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Eine sommerlich leichte, sowohl im Geschmack als auch in der Zubereitung, Erdbeertorte mit Biskuitboden mit einem Rezept, das den Backofen überflüssig macht. Der Boden setzt sich aus zerbröselten Löffelbiskuits zusammen und gibt ausreichend halt für die darauf gestrichene Joghurtfüllung. Abgerundet wird die Torte mit einem schönen geschmackvollem Grün, bestehend aus zerkleinerten Pistazien, die um die Torte herum aufgetragen werden.

## Zutaten

- **Für den Boden einer 22 cm großen Springform**
- 100 g Löffelbiskuit, zerbrösel
- 80 g Butter, geschmolzen
- **Für die Füllung:**
- 500 Erdbeeren, gewaschen, halbiert oder geviertelt
- 200 g Biojoghurt
- Saft und Schale von einer ungespritzten Zitrone
- 50 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Tütchen Tortenguss
- 1 Tütchen Sahnesteif
- 200 g geschlagene Sahne
- 50 g geröstete, gehackte Pistazien oder Mandelblättchen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Butter mit den zerbröselten Löffelbiskuits verkneten und mit den Händen fest in die Springform drücken; zunächst in den Kühlschrank stellen.

## **Schritt2**

250 g von den Erdbeeren in Würfel schneiden.

## **Schritt3**

Den Joghurt mit 35 g Zucker und der Zitronenschale und dem Saft verrühren.

## **Schritt4**

Den Tortenguss nach Packungsanweisung aufkochen, die Erdbeerwürfel unter heben. Zur Joghurt Creme geben, verrühren, glatt auf dem Boden verstreichen.

## **Schritt5**

Die restlichen Erdbeeren mit dem Stabmixer pürieren, Sahnesteif „Klumpchen frei“ verrühren. Gleichmäßig auf der Torte verteilen, ca. 1 Stunde kalt stellen.

## **Schritt6**

Den Rand der Springform entfernen, aus der Form lösen. Außen mit geschlagener Sahne einstreicht und die Pistazien oder Mandelblättchen etwas andrücken.

**Rezeptart:** Torten **Tags:** erdbeertorte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeertorte-mit-biskuitboden/>