

Oreo-Joghurttorte mit Erdbeeren



Zutaten für den Boden:

30 Oreo-Kekse
70 g Butter

Zutaten für die Joghurt Creme:

500 g Naturjoghurt
30 g Zucker
250 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
9 Blatt Gelatine

Zusätzlich: 2 EL Krokantstreusel,
2 Handvoll Erdbeeren, 2 EL Agavensirup,
Vanille aus der Mühle (z.B. von Dr. Oetker)



Zubereitung:

1. Heizt den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor. Stellt euch eine Springform (Ø26 cm) bereit und legt den Boden mit Backpapier aus. So könnt Ihr den Kuchen später leichter aus der Form heben.
2. Zerlasst die Butter bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf. Zerkleinert die Oreo-Kekse samt Füllung in einem Minihacker. Oder gebt sie in einen Gefrierbeutel und rollt mit einem Nudelholz drüber.
3. Vermengt die Butter mit den zerkleinerten Oreos und drückt alles gleichmäßig fest auf den Boden der Springform. Gebt die Springform für ca. 10 Minuten in den Ofen.
4. Lasst den Boden danach gut auskühlen.
5. Für die Creme weicht Ihr zunächst die Gelatine in kaltem Wasser ein.
6. Schlagt nun die Sahne steif. Hierfür rührt Ihr die flüssige Sahne kurz mit einem Handmixer und gebt dann erst das Päckchen Sahnesteif hinzu. Sobald die Sahne steif ist, stellt Ihr sie zur Seite.
7. Verrührt mit einem Schneebesen Vanillezucker, Naturjoghurt und Zucker in einer Rührschüssel miteinander.
8. Sobald die Gelatine weich ist, drückt Ihr sie gut aus und gebt sie in einen kleinen Topf. Erhitzt sie bei ganz geringer Hitze und wartet, bis sie sich unter rühren aufgelöst hat. Nehmt den Topf vom Herd und rührt 1-2 EL der kalten Joghurtmasse unter, sodass sich die Temperatur angleicht. Nun könnt Ihr die Gelatine mit der Joghurtmasse verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben.
9. Verteilt die Masse nun auf dem ausgekühlten Boden und stellt den Kuchen für mind. 3 Stunden in den Kühlschrank, am besten über Nacht.
10. Sobald der Kuchen fest geworden ist, könnt Ihr die Erdbeeren klein schneiden und mit etwas Agavensirup und Vanille mischen. Verteilt sie auf dem Kuchen und verziert dann das Ganze noch mit den Krokantstreuseln.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de