

ERDBEERTORTE MIT YOGURETTE® | SOMMERTORTE

Posted on 12. Juli 2019 by cookieundco



Categories: [Biskuitteig / Wiener Masse](#), [fruchtiges Gebäck](#), [Frühling](#), [Kinder - Rezepte](#), [Kuchen/ Gebäck](#), [Sommer](#), [Thermomix](#), [Torten/ no bake/ Cheesecake](#)

Tags: [backen](#), [Biskuit](#), [Erdbeeren](#), [Frühling](#), [Mascarpone](#), [Quark](#), [Sahne](#), [Sommer](#), [Thermomix](#), [Torte](#), [Vanille](#), [Yogurette](#)

Heute habe ich zur Abwechslung mal ein neues Torten-Rezept für dich, für eine köstliche Sommertorte: Eine Erdbeertorte mit Yogurette®. Erfrischend, sehr lecker und schön fruchtig. Diese Torte lässt sich prima vorbereiten, passt einfach ideal in den Sommer und schmeckt groß und klein...





Diese Erdbeertorte...

...besteht aus einem Wiener Boden mit Kakao sowie einer fruchtigen Füllung mit Erdbeeren und Quark. Den saftigen Biskuitteig kannst du auch prima schon einen Tag vor der Torten-Herstellung vorbereiten. So krümelt er beim durchschneiden weniger und ich finde es viel stressfreier, wenn eine Torte in Ruhe Stück für Stück hergestellt werden kann. Die Torte selbst fülle ich gerne einen Tag vor dem Verzehr. So kann sie über Nacht im Kühlschrank fest werden und durchkühlen. Am Tag

des Verzehrs dekoriere ich die Torte dann rechtzeitig. Ich habe mich bemüht die Deko zwar hübsch, aber nicht unbedingt aufwendig zu gestalten. Somit wäre die Torte meines Erachtens nach auch anfängerfreundlich. Dekorieren kannst du die Erdbeertorte natürlich auch ganz anders oder noch viel schlichter. Einen Tipp dazu findest du unter dem Rezept. Frische Erdbeeren würde ich sowieso lieber erst kurz vor dem Servieren auf die Torte setzen, denn sie sind schon etwas empfindlich.

Erdbeer- und Tortenliebe...

Natürlich findest du auch schon andere fruchtige Torten hier auf dem Blog, die nicht nur prima in die Sommerzeit passen. Zum Beispiel meine [Pfirsich-Maracuja-Torte](#), [Mango-Joghurt-Torte](#), [Käse-Sahne-Torte mit Mandarinen](#) sowie meine schnelle [Kirsch-Schokokuss-Torte \(no bake\)](#). Außerdem findest du hier auf Cookie und Co auch noch eine köstliche [Erdbeer-Vanille-Tarte mit weißer Schokolade](#). Falls du ebenfalls Erdbeeren liebst und noch weitere Rezepte mit Erdbeeren suchst, probiere doch auch mal meine [Joghurt Panna Cotta mit Erdbeeren](#) oder das [Erdbeer-Traum \(in geschichtetes Dessert im Glas\)](#) aus. Außerdem empfehle ich dir auch unbedingt mal mein leckeres [Erdbeer-Cheesecake Eis](#) sowie meine [Erdbeer-Pudding-Schnecken](#) zu testen. Wahrscheinlich reicht die Erdbeer-Saison gar nicht mehr aus, für soviel leckere Erdbeer-Rezepte. Aber jetzt geht's erstmal zur Erdbeertorte mit Yogurette®...viel Spaß beim Nachbacken.





Erdbeertorte mit Yogurette®



Biskuit (Wiener Masse)

- 6 Eier Gr. M (zimmerwarm)
- 200 g Zucker
- 75 g Mehl
- 50 g Stärke

- 25 g Kakao (Backabteilung)
- 70 g Butter (geschmolzen)
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz

Füllung

- 500 g Erdbeeren (verputzt)
- 100 g Puderzucker
- 400 g Sahne
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark oder Quark mit 20% Fett
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 4 Blatt rote Gelatine
- 1 TL Vanilleextrakt
- ½ Zitrone, davon den Schalenabrieb
- 150 g Yogurette (ca. 12 Stück) (optional)

Deko

- 100 g Yogurette
- 10-12 Erdbeeren
- 200-300 g Sahne
- 2-3 Tl SanApart oder Sahnesteif

Biskuit (Wiener Masse)

1. Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Backofen auf 170 °C Ober-Unter-Hitze (150°C Heißluft) vorheizen.
3. Eier, Prise Salz und Zucker zu einer cremigen, hellen Masse aufschlagen. (Ruhig 10 Minuten lang bei hoher Geschwindigkeit.)
4. Mehl, Kakao und Stärke vermischen und dazu sieben. Behutsam unterheben.
5. Die geschmolzene Butter ebenfalls sehr vorsichtig unterheben.
6. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und für ca. 35 Min. backen. (Bitte rechtzeitig die Stäbchenprobe machen, da jeder Ofen anders bäckt.)

7. Nach dem Backen aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen, dabei mit einem Geschirrtuch abdecken.

Füllung

1. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen.
2. 300 g Erdbeeren pürieren und zusammen mit dem Zucker und der Vanille kurz aufkochen. Für etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und in der Erdbeermasse auflösen. Lauwarm abkühlen lassen.
3. Derweil 200 g Erdbeeren in Scheibchen oder Würfel schneiden. Die Yogurette in grob hacken oder in dünne Scheiben schneiden.
4. Sahne steif schlagen und kühl stellen.
5. Quark und Mascarpone glatt rühren. Etwas von der Quarkmasse und die Erdbeermasse rühren. danach die Gesamte Erdbeermasse mit der Quarkmasse vermischen.
6. Anschließend die Sahne vorsichtig unterheben.
Danach Erdbeerstückchen und Yogurette unterheben.
7. Biskuit waagrecht in der Mitte durchschneiden. Den unteren Teil auf eine Tortenplatte legen und mit einem [Tortenring](#)* umschließen.

Die Tortenfüllung einfüllen und den zweiten Biskuitboden vorsichtig auf die Creme setzen und leicht andrücken.

Für mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) kalt stellen.

Fertigstellung

1. Die Yogurette in dünne Scheibchen schneiden oder mit einem Sparschäler Kringel abhobeln.
6 Erdbeeren halbieren. Den Rest in dünne Scheiben schneiden.
2. Sahne mit dem SanApart/Sahnesteif steif schlagen.
3. Tortenring entfernen und die Ränder eventuell noch einmal glattstreichen.
4. Torte ringsherum dünn mit der geschlagenen Sahne einstreichen.
5. Nach Wunsch mit den Erdbeeren und Yogurette dekorieren.

6. Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Nach Wunsch kann die Torte auch schlicht und einfach ohne üppige Deko serviert werden. Dazu die durchgekühlte Torte aus dem Tortenring lösen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

backen, Biskuit, Erdbeeren, Frühling, Gebäck, Kuchen, Mascarpone, Quark, Sahne, Schokolade, Sommer, Torte, Tortellini, WienerBoden, Yogurette

Erdbeertorte mit Yogurette® | Thermomix-Rezept



Biskuit (Wiener Masse)

- 6 Eier Gr. M (zimmerwarm)
- 200 g Zucker
- 75 g Mehl
- 50 g Stärke
- 25 g Kakao (Backabteilung)
- 70 g Butter (geschmolzen)
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz

Füllung

- 500 g Erdbeeren (verputzt)
- 100 g Puderzucker
- 400 g Sahne
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark oder Quark mit 20% Fett

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 4 Blatt rote Gelatine
- 1 TL Vanilleextrakt
- ½ Zitrone, davon den Schalenabrieb
- 150 g Yogurette (ca. 12 Stück) (optional)

Deko

- 100 g Yogurette
- 10-12 Erdbeeren
- 200-300 g Sahne
- 2-3 Tl SanApart oder Sahnesteif

Biskuit (Wiener Masse)

1. Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Backofen auf 170 °C Ober-Unter-Hitze (150°C Heißluft) vorheizen.
3. Schmetterling einsetzen.
4. Eier, Prise Salz und Zucker in den Mixtopf geben, 8-10 Min./ 37°C/ Stufe 4 aufschlagen.
5. Butter derweil in einem kleinen Topf schmelzen lassen.
6. Mehl, Kakao und Stärke zum aufgeschlagenen Ei sieben, für 5 Sek./ Stufe 3 unterrühren.
7. Butter ebenfalls für 5 Sek./ Stufe 3 unterheben.
8. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und für ca. 35 Min. backen. (Bitte rechtzeitig die Stäbchenprobe machen, da jeder Ofen anders bäckt.)
9. Nach dem Backen aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen, dabei mit einem Geschirrtuch abdecken.

Füllung

1. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen.
2. 300 g Erdbeeren zusammen mit dem Zucker und der Vanille in den Mixtopf geben. 20 Sek/ Stufe 10 pürieren. Mit dem Spatel runterschieben und 5 Min./ 100°C/ Stufe 2 kochen.

Umfüllen und für etwa 10 Minuten abkühlen lassen.

Gelatine ausdrücken und in der Erdbeermasse auflösen. Lauwarm abkühlen lassen.

3. Derweil 200 g Erdbeeren in Scheibchen oder Würfel schneiden. Die Yogurette in grob hacken oder in dünne Scheiben schneiden.
4. Mixtopf spülen (nochmal kalt ausspülen!). Sahne zusammen auf Stufe 3 ohne Zeiteinstellung mit Sichtkontakt (!) steif schlagen. Umfüllen und kalt stellen.
5. Quark und Mascarpone in den Mixtopf geben, für 20 Sek./ Stufe 3 glatt rühren.
Etwas von der Quarkmasse unter die Erdbeermasse rühren. Danach die gesamte Erdbeermasse in den Mixtopf geben und für 20 Sek./ Stufe 3 unterrühren.
Sahne vorsichtig mit dem Spatel unterheben.
Danach Erdbeerstückchen und Yogurette unterheben.
6. Anschließend die Sahne vorsichtig unterheben.
Danach Erdbeerenstücke und Yogurette unterheben.
7. Biskuit waagrecht in der Mitte durchschneiden. Den unteren Teil auf eine Tortenplatte legen und mit einem [Tortenring](#)* umschließen.
Die Tortenfüllung einfüllen und den zweiten Biskuitboden vorsichtig auf die Creme setzen und leicht andrücken.
Für mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) kalt stellen.

Fertigstellung

1. Die Yogurette in dünne Scheibchen schneiden oder mit einem Sparschäler Kringel abhobeln.
6 Erdbeeren halbieren. Den Rest in dünne Scheiben schneiden.
2. Sahne zusammen mit dem SanApart/ Sahnesteif auf Stufe 3 ohne Zeiteinstellung mit Sichtkontakt (!) steif schlagen.
3. Tortenring entfernen und die Ränder eventuell noch einmal glattstreichen.
4. Torte ringsherum dünn mit der geschlagenen Sahne einstreichen.
5. Nach Wunsch mit den Erdbeeren und Yogurette dekorieren.

6. Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Nach Wunsch kann die Torte auch schlicht und einfach ohne üppige Deko serviert werden. Dazu die durchgekühlte Torte aus dem Tortenring lösen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

backen, Biskuit, Erdbeeren, Frühling, Gebäck, Kuchen, Mascarpone, Quark, Sahne, Schokolade, Sommer, Thermomix, Torte, Tortellini, WienerBoden, Yogurette







Bitte dieses Feld leer lassen

Anmelden und nichts mehr verpassen!
Erhalte kostenlos eine Nachricht über neue Rezepte direkt in Dein Email-Postfach.

Alle Rezepte & News Alle Rezepte (wöchentlich) Alle Rezepte (ohne Brot & Brötchen) Nur
Rezepte für Brot & Brötchen Nur Rezepte für Kuchen & Gebäck Thermomix-Rezepte

[Ich erkläre mich einverstanden mit den Datenschutzbestimmungen.](#)

Kostenlos abonnieren