Nah&Frisch

www.unileverfoodsolutions.at Professional

# Joghurt-Erdbeertorte mit Wiesener Ananas Erdbeeren

Dessert Brot&Gebäck Früchte Kuchen Süße Gerichte Topfenrezepte Torten Vegetarisch



## Zutaten

- 550 ml Rama Cremefine Schlagcreme
- 750 g Wiesener Ananas Erdbeeren
- 200 g Pistazien
- 400 g Joghurt, natur
- 100 g Zucker
- 40 ml Zitronensaft, frisch gepresst
- 100 g Topfen
- 1 Biskuitboden
- 4 Blätter Gelatine

## Zubereitung

Den Biskuitboden in der Mitte durchschneiden und den Unterboden in einen Tortenring legen. Gelatine einweichen und in ca. 50 ml Rama Cremefine zum Schlagen erwärmen. Den Topfen, Joghurt, Zucker, Rama Cremefine zum Schlagen sowie den Zitronensaft dazugeben und auf höchster Stufe aufschlagen. In die Hälfte der Creme einen Teil der kleingeschnittenen Erdbeeren mischen und in den Tortenring einfüllen. Mit dem Biskuitboden abdecken und kaltstellen. Die Torte aus dem Tortenring geben, mit der restlichen Creme einstreichen und mit den aufgeschnittenen Erdbeeren sowie den gehackten Pistazien garnieren.