

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #55

Cathrins Backstudio

Jogurette-Erdbeer-Torte

Zutaten:

300 – 350 g Kekse
250 g Butter
250 g Mascarpone
300 g griechischer Joghurt
300 ml Sahne
500 g Erdbeeren
400 g Jogurette
2 Pck. Vanillezucker
3 El Zucker
1 Pck. Sahnesteif

9 Riegel Jogurette (Dekoration)

Zuerst werden die Kekse zerkleinert und die Butter zerlassen. Dann beides vermischen und in eine Springform drücken. Danach kalt stellen.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif, aufschlagen bis sie steif ist. Mascarpone und griechischen Joghurt mit dem Zucker verrühren. Dann Sahne unter die Masse heben.

Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden, dann Schokolade zerkleinern.
Beides unter die Masse heben und auf den Keksboden geben.
Nach Belieben dekorieren.

Alles über Nacht kalt stellen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Cathrin

