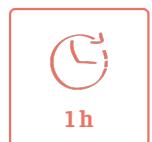


# ERDBEERTÖRTCHEN

★★★★★ 5 bei 17 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Die Biskotten zerbröseln und mit der Butter gut vermengen, bis eine homogene Masse entsteht. Die Masse in die Dessertringe drücken. Am besten funktioniert das mit einem Drückerring.
- 2 Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Schlagobers steif schlagen und danach das Joghurt, Zucker und den Zitronensaft untermischen. Gelatine erwärmen und langsam unter die Creme rühren.
- 3 Nun die Creme auf den Törtchen verteilen und kaltstellen.
- 4 Vor dem Servieren mit [selbstgemachten Erdbeersirup](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/erdbeersirup/>) und frischen Erdbeeren verzieren.



Das Rezept für den Erdbeersirup findest du [HIER](#).



## Zutaten

### CA. 4 TÖRTCHEN

#### BODEN

- 15 Stk. Biskotten  
50 g flüssige Butter

#### CREME

- 150 g Schlagobers  
150 g Joghurt  
20 g Zucker  
5 g Vanillezucker  
2 Blatt Gelatine  
Saft einer 1/2 Zitrone

#### ZUM VERZIEREN

- Erdbeersirup  
frische Erdbeeren