

# ERDBEERTÖRTCHEN

★★★★★ 5 bei 15 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 (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/dessertring-set-inkl-drueckerring/>).
- 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