



**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Backrezepte

**Saison:** Frühling

**Für:** Keine Angaben

**Verfasst von:** Katharina Lettner

## Zutaten

### Biskuitteig

6 Eier

160 G Zucker

1 PKG Vanillezucker

1 PRISE Salz

Schalenabrieb einer Bio-Zitrone

160 G Mehl

### Joghurtcreme

500 G Naturjoghurt

250 G Schlagsahne

150 G Staubzucker

8 BLATT Gelatine

Schalenabrieb einer halben Zitrone

250 G Erdbeeren

## Zubereitung

### Biskuitteig

1. Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und der Zitronenschale lange und kräftig aufrühren bis die Masse an Volumen zugenommen hat.
2. Die Rührgeschwindigkeit auf ganz langsam zurückdrehen und das gesiebte Mehl unterheben.
3. Den Teig in eine runde Springform füllen und bei 160° Heißluft ca. 20 Minuten backen.
4. Die Torte gut auskühlen lassen.

Das Backrohr in den ersten 15 Backminuten nicht öffnen, da der Biskuit sonst in sich zusammenfällt.