



## Zutaten

100 g ungesüßte Cornflakes  
150 g Zartbitter-Kuvertüre  
7 Blatt weiße Gelatine  
3 Blatt rote Gelatine  
750 g Erdbeeren  
300 g Joghurt  
100 g Zucker  
350 ml Sahne  
ein paar Erdbeeren zur Deko  
etwas Zucker



Erdbeertörtchen



## Zubereitung

Kuvertüre grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Die Cornflakes grob zerbröseln und die geschmolzene Kuvertüre über die Cornflakes geben und verrühren, bis alles mit Schokolade überzogen ist.

Einen Springformboden (oder einen Tortenring) mit Backpapier auslegen und die Schokoflakes gleichmäßig darin verteilen und andrücken. Abkühlen und fest werden lassen, das dauert in etwa 30 Minuten. In der Zwischenzeit die weiße und die rote Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen. Anschließend halbieren oder je nach Größe vierteln. Knapp die Hälfte der Erdbeeren auf dem Schokoladen-Cornflakesboden verteilen. Die restlichen Erdbeeren mit 50 g Zucker pürieren. Püree leicht erwärmen und die ausgedrückte rote Gelatine unter Rühren darin auflösen. Den Joghurt mit dem restlichen Zucker (50 g) verrühren. Etwa 1/3 des Joghurts in einem Topf erwärmen und die weiße Gelatine darin unter Rühren auflösen. Die Masse mit dem restlichen Joghurt verrühren und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Die Creme auf dem Cornflakesboden verteilen und glatt streichen. Das Erdbeerpüree darauf verteilen und mit der Creme vorsichtig marmorieren (mit einem Löffel durch das Püree bis zur Creme fahren und diese kreisförmig verstreichen). Die Torte mindestens 5 Stunden kühlen.

Zum Servieren die Torte vorsichtig vom Springformrand lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Ein paar Erdbeeren mit Wasser befeuchten und im Zucker wenden. Die Torte damit dekorieren. Anschneiden und genießen.