

**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

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.