

Zutaten:

Boden:

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 65 g Diabetiker-Süße
- 3 Eigelb
- 75 g Mehl (oder 1 P. Vanillepuddingpulver bis 75 g mit Mehl auffüllen)
- 1 Msp. Backpulver

Füllung:

- 500 g Erdbeeren (3 BE)
- 12 Blatt Gelatine
- 600 g Magerjoghurt
- 2 TL Süßstoff (6 g)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 350 g Schlagsahne

Verzierung:

- 50 g geschlagene Sahne
- 20 g Mandelblättchen



Backzeit: 15min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Eiweiß im *Schlagkessel* steifschlagen, dabei Diabetiker-Süße einrieseln lassen. Eigelb untermischen, Mehl und Puddingpulver mit dem *Müllermeister* drübersieben und unterheben. *Dauerbackunterlage* auf den Thermo-Star Vario legen, *Rosenform* draufstellen, Biskuitteig einfüllen und mit dem *Liftboy spitz* glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C ca. 15 Minuten backen. Boden in der Form auskühlen lassen.

Erdbeerenputzen, 8 Stück zum Verzieren zurücklassen. Die übrigen Früchtepassieren. Gelatine nach Anleitung einweichen, ausdrücken und auflösen. Joghurt mit den passierten Erdbeeren, Süßstoff und Zitronensaft im *Schlagkessel* mit dem *Schneemann* mischen. Gelatine angleichen und unterrühren. Die Sahne steifschlagen und unter die Joghurtmasse ziehen. Sahnecreme in die *Rosenform* füllen, mit dem *Liftboy spitz* glattstreichen und ca. 2 Stunden kaltstellen. Torte aus der Form lösen und einteilen. Mit Sahne, Erdbeeren und gerösteten Mandelblättchen verzieren.