

**Erdbeertarte mit Cantuccini****Zutaten für eine Springform von 26 cm Durchmesser****Für den "Teig":**

- 150 g italienische Cantuccini
- 100 g italienischer Löffelbiskuit
- 100 g kalte Butter

**Für die Füllung:**

- 600 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
- 300 g Erdbeeren
- 120 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine

**Zubereitung**

Cantuccini und Löffelbiskuit im Mixer zu groben Krümeln zerhacken, danach die in kleine Würfel geschnittene kalte Butter untermixen. Die Springform mit Backpapier auslegen und die Krümelmasse gleichmäßig darin verteilen. Mit der Hand flachdrücken, bis der Boden gleichmäßig bedeckt ist. Zwei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Die gewaschenen Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und mit der Hälfte des Zuckers vermischen. Eine Stunde ziehen lassen. Entstandenen Saft durch ein Sieb abgießen und in einem kleinen Topf auffangen.

Erdbeeren zusammen mit dem restlichen Zucker und dem Joghurt vermischen. 15 Minuten warten, bis der Zucker sich aufgelöst hat, und noch einmal gründlich verrühren.

Gelatine-Blätter in kaltem Wasser einweichen. Abgetropften Saft der Erdbeeren lauwarm erwärmen. Gelatine darin auflösen und zum Joghurt gießen. Gründlich verrühren, in die Springform gießen und 8 Stunden fest werden lassen.

Zum Servieren Füllung mit einem scharfen Messer vom Rand der Form lösen und in Kuchenstücke teilen.

**Guten Appetit!**

Rezept: Helmut Gote