

Joghurtos-epres túró torta



Előkészítés: 40 perc
pihentetés: 3-4 óra

A friss eper és a habos túrókrém mindig egy jó páros.

Az eperszezonban érdemes többször is megcsinálni, mert csak ilyenkor adja ki a frissességét.

Hozzávalók:

3 tojás	1 mokkás kanál sütőpor	250 g tehéntúró	3 evőkanál porcukor, vagy ennek megfelelő mennyiségű édesítő
2 evőkanál teljes kiőrlésű liszt	3 evőkanál víz	5 evőkanál natúr joghurt	1 mokkás kanál habfixáló
1 evőkanál normál liszt	1 evőkanál olaj	200 ml habtejszín	250 g friss eper
3 evőkanál cukor, vagy ennek megfelelő mennyiségű édesítő	1 csipet só		

Elkészítés:



1

A sütőt bekapcsoljuk 180 C-ra. A tojásokat szétválasztjuk. A fehérjéhez hozzáteszünk 1 evőkanál vizet, sót és jó kemény habbá verjük.



2

A sárgáját a cukorral, 2 evőkanál vízzel, olajjal, habosra keverjük. A liszteket, sütőport tojássárgájához keverjük.



3

Óvatosan hozzádolgozzuk a tojásfehérje habot, vigyázva, hogy ne törjük össze. Pici lisztet szórunk a sütőformába és beleöntjük a tésztát, megrázogatjuk. 30 perc alatt megsütjük, és sütőben hagyjuk kihűlni.



4

A túró a joghurttal, cukorral bot mixerrel elkrémesítjük. Hozzáadjuk a habfixálóval felvert tejszínhab kétharmadát, óvatosan összedolgozzuk.



5

A krém felével megkenjük a tortalapot, rátesszük az eper több mint felét, megmosva, és felkockázva. Jön a maradék krém szépen elkenve, majd a hűtőben 3 – 4 órát pihentetjük.



6

Mikor jól megdermedt, kivesszük a formából, habzsákból a maradék tejszínhabbal, feldíszítjük, és rátesszük a maradék epret.