# Panna Cotta Torte mit Yogurette

15 Minuten | 20 Minuten | 4,5 Stunden | 1 Stück

## Zutaten

**Schokoboden:**
220 g Mehl
30 g Kakaopulver
50 g Zucker
150 g kalte Butter
1 Ei
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

**Füllung:**
3 Blatt Gelatine
300 g Sahne (z.B. 15%)
½ Vanilleschote oder 1 TL Vanillepaste
90 g Zucker
200 g Naturjoghurt (0,1%)
150 g Erdbeeren
1 Yogurette Riegel in Stücken geschnitten

**Deko:**
250 g Erdbeeren
2-3 Yogurette Riegel zur Dekoration

## Utensilien

Pürierstab, Schüsseln, Handrührgerät, Messer, Schneidebrett

## Zubereitung

**Schokoboden:**

- Eine Tarteform mit Hebeboden (26 cm) gründlich einfetten und mit Mehl ausstäuben.
- Das Mehl in einer Schüssel mit dem Kakaopulver und Zucker mischen. Die kalte Butter in Stücke schneiden und zusammen mit dem Ei hinzufügen. Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Tarteform ausrollen (ca. 30 cm Durchmesser). Dann vorsichtig in die vorbereitete Form legen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

# Panna Cotta Torte mit Yogurette

- Den Teig in der Form für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Schokoteig mit Backpapier und Hülsenfrüchten bedecken und 15 Minuten blindbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Boden weitere 5-8 Minuten backen, bis er fest und durchgebacken ist. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

**Füllung:**

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Vanilleschote, Sahne und Zucker in einem Topf erhitzen, bis der Zucker sich löst. Vom Herd ziehen.
- Gelatine ausdrücken und in der warmen Sahne auflösen. Abkühlen lassen.
- Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf dem Boden verteilen.
- Vanilleschote aus der Sahne entfernen. Dann die Sahne in den Joghurt rühren, bis eine glatte Masse entsteht.
- Yogurette Riegel in Stücke schneiden und unterheben.
- Panna Cotta Füllung vorsichtig auf den Erdbeerboden gießen. Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

**Deko:**

- Tarte aus der Form lösen. Die restlichen Erdbeeren klein schneiden und zusammen mit den Yogurette Stücken gleichmäßig auf der Tarte verteilen.