



Joghurttorte mit Himbeerkern und Himbeerspiegel

Zutaten für das Biskuit:

- 3 Eiklar (Eiweiß)
- 3 Dotter (Eigelb)
- 100 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 80 g Mehl glatt
- AT Type W480 / DE Type 405
- 20 g Speisestärke / Maizena
- Prise Salz
- fein geriebene Schale einer Zitrone

Zutaten für die Creme:

- 300 g Joghurt
- 50 g Staub-/Puderzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 250 g Schlagobers/Sahne
- 5 Blatt Gelatine

Zutaten für den Himbeerkern & Himbeerspiegel:

Je 1 x

- 200 g pürierte Himbeeren
- 4 Blatt Gelatine
- 40 g Staubzucker
- 1 EL Zitronensaft

Für DIE MASSE müssen alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

Zubereitung Himbeerkern & Himbeerspiegel:

Der Himbeerkern wird tiefgekühlt. Der Himbeerspiegel wird, bis kurz vor dem Gelieren abgekühlt. Er wird aber erst nach dem Kühlen der Torte zubereitet! Die Zubereitung ist aber für beide gleich.

Zuerst bereitest du den Himbeerkern zu:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit dem Staubzucker vermischen. Die Gelatine im Zitronensaft auflösen. 1 EL des Himbeerpürees zur Gelatine geben, rasch unterrühren. Diesen Vorgang zweimal wiederholen und dann diese Mischung zum restlichen Himbeerpüree geben. Eine Form (24 cm) oder ein Suppenteller mit Frischhaltefolie auslegen und die Himbeermasse einfüllen. In den Tiefkühler stellen.

Nun den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auskleiden. Der Rand der Form wird nicht gefettet, damit der Biskuit nicht abrutscht und schön gleichmäßig am Rand hochklettern kann!

Eier trennen und das Eiklar mit dem Salz cremig aufschlagen, den Zucker und den Vanillezucker hinzugeben und so lange steif schlagen, bis eine seidig-glänzende Masse entstanden ist.

Die Dotter nach und nach hinzugeben und gut unterrühren.

Anschließend das Mehl mit der Stärke mischen und über die Masse sieben. Die

geriebene Zitronenschale dazugeben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

In die vorbereitete Form füllen und ca. 20 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen, denn jeder Herd ist anders. Backrohr ausschalten, Türe aufmachen und noch 15 Minuten dort langsam auskühlen lassen.

Vorsichtig aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung Creme:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Staubzucker, Vanillezucker und die Prise Salz verrühren.

Das Schlagobers cremig aufschlagen. Die Gelatine im Zitronensaft auflösen, mit 1 EL der Joghurtmasse verrühren, einen weiteren Esslöffel Joghurtmasse dazugeben, danach mit der restlichen Joghurtmasse vermischen und das cremige Schlagobers mit einem Schneebesen vorsichtig einrühren.

Fertigstellung:

Den Tortenboden begradigen, sollte er einen „Gupf“ haben, einen Tortenring um den Boden legen. Die Hälfte der Creme einfüllen, den Himbeerkern auflegen, restliche Creme einfüllen und für mindestens 4 Stunden kühlen.

Nun bereitest du den Himbeerspiegel zu und leerst in auf die Torte. Wieder mind. 2 Stunden kühlen.

Die Torte aus der Form lösen und nach deiner Fantasie dekorieren.

Ich wünsche dir gutes Gelingen.

www.gudrunvonmoedling.at