



Joghurt-Torte mit Himbeeren

Zutaten für das Biskuit:

- 6 Eiklar (Eiweiß)
- 6 Dotter (Eigelb)
- 200 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 160 g Mehl glatt
- AT Type W480 / DE Type 405
- 40 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

weitere:

- 500 g Himbeeren
- Läuterzucker zum Tränken der Böden
- Marmelade zum Bestreichen der Böden

Zubereitung:

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, und in der Mitte durchschneiden. Um den ersten Boden einen Tortenring legen. Den Boden mit Läuterzucker tränken und mit Marmelade dünn bestreichen. Die Creme einfüllen.

Die Himbeeren auf der Creme verteilen und etwas in die Creme drücken

Den zweiten Boden ebenfalls mit Läuterzucker tränken und mit Marmelade bestreichen. Den Boden mit der bestrichenen Seite auf die Creme legen, leicht andrücken und für mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht kühlen.

Dekorieren könnt Ihr die Torte dann nach eurem Wunsch. Mit Schlagobers einstreichen und mit Himbeeren verzieren - würde ich machen :-)

Ich habe sie mit Swiss Meringue eingestrichen und mit Fondant verziert.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.