



Himbeer - Joghurt - Torte Rezept. 2

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 2 Std. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

3 Ei(er)
75 g Zucker
50 g Mehl
25 g Speisestärke, 1 EL Rum
7 Blatt Gelatine, weiß
500 g Joghurt (Vanillejoghurt)
80 g Zucker
300 g Schlagsahne
500 g Himbeeren
1 Pkt. Tortenguss
250 ml Apfelsaft
1 EL, gestr. Zucker
40 g Mandel(n) (gebräunte
Mandelblättchen)

NÄHRWERT

Calories: 255 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Für den Biskuit alle Zutaten bereit stellen und abwiegen, eine schnelle Arbeitsweise ist wichtig. Den Ofen schon auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen und den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Pergamentpapier bedecken, den Ring umschließen. Das Pergamentpapier leicht einfetten. Die Eier trennen, dabei aufpassen, dass das Eiweiß keine Spuren von Eigelb enthält! Die Eiweiße in einer sauberen Schüssel zu festem Schnee schlagen, dabei langsam etwa 1 EL der Zuckermenge einrieseln lassen. Danach die Eigelbe schlagen und langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen, zum Schluss den Rum dazu. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben, das Mehl-Stärkemehl-Gemisch darüber sieben und alles vorsichtig, aber zügig mit einem großen Schneebesen unterheben. Den Teig in die Springform geben, leicht glatt streichen und in den nun heißen Ofen ins untere Drittel einschieben. Ca. 20 Min. backen, die Ofentür geschlossen halten. Nach dem Backen den Teig aus der Springform holen und das Pergamentpapier vorsichtig vom Teig lösen, geht es nicht gut, eben mit einem feuchten Tuch über das Papier wischen, dann lässt es sich leichter entfernen. Den Teig abkühlen lassen.

Gelatine einweichen. Joghurt und Zucker verrühren. Die ausgedrückte Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und unter den Joghurt rühren, kaltstellen. Die Sahne steif schlagen und unter die 'straßenziehende' Joghurtmasse heben. Den Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenrand umschließen und die Joghurtcreme einfüllen, kaltstellen. Wenn die Masse fest ist, die Himbeeren vorsichtig darauflegen. Aus Apfelsaft, Zucker und Tortengusspulver einen Tortenguss herstellen und auf die Himbeeren geben. Ist der Guss fest, kann der Tortenrand entfernt werden. Die Mandelblättchen werden an den Rand der festen Joghurtmasse gedrückt.