

Himbeer-Joghurt-Torte

Zutaten für den Teig

- 100 Gramm Zucker
- 100 Gramm Mehl
- 2 Eier
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Stück Backpapier

Zutaten für den Belag

- 1 unbehandelte Zitrone
- 10 Blatt weiße Gelatine
- 450 Gramm Vollmilchjoghurt
- 400 Gramm Schlagsahne
- 75 Gramm Zucker
- 450 Gramm frische Himbeeren (oder 1,5 Packungen gefrorene)
- 1/4 Liter Kirschsafte
- 1 Päckchen roter Tortenguss
- 1 Päckchen farbloser Tortenguss
- 2 bis 3 Esslöffel Zucker (für den Tortenguss)
- 1 Packung Schoko-Dekor-Blättchen zum Verzieren
- 1 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung

- Eier mit dem Zucker schaumig rühren
- Das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf die Eicreme sieben und unterrühren.
- Eine Springform mit Backpapier auslegen. Teig aufs Backpapier streichen.
- Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° / Umluft: 175° / Gasherd: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Teig auf eine Tortenplatte stürzen, Backpapier entfernen und den Springformring um den Tortenboden legen.
- Sahnesteif auf den Tortenboden streuen.
- Roten Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und auf dem Tortenboden verteilen.
- Zitrone heiß waschen, Schale abreiben und Saft auspressen.
- 10 Blatt Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
- Joghurt, Zucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Mit etwas Joghurtcreme verrühren. In die restliche Joghurtcreme rühren. Sahne unterheben.
- Himbeeren bis auf 12-16 Stück (für Garnierung) auf dem Boden verteilen. Joghurt- Sahne darauf glatt streichen. Ungefähr 2 Stunden kalt stellen.
- Weißen Tortenguss mit dem Kirschsafte (statt Wasser) zubereiten. Etwas abkühlen lassen. Mit einem Löffel auf die Joghurt-Sahne verteilen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

- Torte mit den restlichen Himbeeren und Schokoblättchen verzieren.

Etwas aufwändig, aber es lohnt sich!

From:

<http://www.wernerflamme.net/> - **Werners Wiki**

Permanent link:

<http://www.wernerflamme.net/doku.php?id=rezepte:hijoto>

Last update: **2006-05-21 1134**

