

Joghurttorte mit Himbeeren

Kuchen » Himbeer

Zutaten (12 Stücke)

- » 6 Ei(er)
- » 280g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 120g Mehl
- » 80g Stärke
- » 60g Kakao
- » 8 Blatt Gelatine
- » 500g Joghurt (natur)
- » 150g Schmand
- » 2 TL abger. Zitronenschale
- » 300g Himbeerkonfitüre
- » 600g Himbeeren
- » 300ml Schlagsahne

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Ofen auf 175°C vorheizen. Boden einer Springform (Durchmesser 26cm) fetten. Eier trennen. Eigelbe, 90g Zucker, Vanillinzucker cremig rühren. Eiweiß steif schlagen, übrigen Zucker dabei einrieseln lassen. Eischnee auf die Masse geben. Mehl, Stärke, Kakao mischen, aufsieben und alles unterheben. Biskuitmasse in die Form geben, 30-35min backen. Auskühlen lassen, Boden zweimal waagrecht teilen.
2. Die Gelatine einweichen. Joghurt Schmand, 100g Zucker und Zitronenschale verrühren. Gelatine auflösen, unterziehen.
3. Zwei Tortenböden mit je 100g Konfitüre bestreichen, aufeinander setzen, Tortenring darumlegen. Die Himbeeren verlesen, 100g beiseite stellen. Sahne steif schlagen, mit den restlichen Beeren unter die Creme heben. Die Hälfte davon in den Ring füllen. Dritten Tortenboden mit übriger Konfitüre bestreichen und auflegen. Restliche Creme darauf geben, mit übrigen Himbeeren belegen und kühlen. Vor dem Servieren evtl. mit Zitronenmelisse garnieren.

Nährwerte: 360kcal/E8g/F15g/KH37g pro Stück

angelegt am: 30.08.2004

Rezept-Nr: 1247

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke