

## Joghurttorte mit Himbeeren

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

120  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Torte

#### Für den Boden

1 Ei  
80 g weiche Butter  
60 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
125 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver

#### Für die Füllung

10 Blattgelatine  
600 g Joghurt  
400 g Sahne  
100 g Zucker  
125 g Himbeeren

#### Für das Topping

225 g Himbeeren  
1 Esslöffel Puderzucker

#### Besonderes Zubehör

Springform (ca. 26 cm Durchmesser)  
Tortenring

Im Hochsommer sollte man auf Torte nicht verzichten müssen. Diese Joghurttorte mit frischen Himbeeren

versüßt dir den Tag aber auch, wenn es draußen regnet und stürmt. Denn Sommer ist schließlich, was du draus machst. Boden und Joghurtfüllung lassen sich übrigens auch mit Mandarinen, Pfirsichen, Erdbeeren oder anderem Obst deiner Wahl belegen.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Springform einfetten.

- 2 -

Für den Boden Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren. Ei unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und untermengen. In die Springform geben und im heißen Ofen 10-15 Minuten backen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen.

- 3 -

Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen, aus dem Wasser nehmen und in einem kleinem Topf unter Rühren erwärmen, bis sie sich auflöst. Joghurt und Zucker vermischen. 4 EL der Joghurtmasse unter die Gelatine rühren. Gelatinemischung mit dem Schneebesen unter den restlichen Joghurt mengen.

- 4 -

Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Tortenring eng um den ausgekühlten Teigboden befestigen und mit einem Drittel der Masse füllen. Himbeeren darauf verteilen und restliche Masse darübergeben. Ca. 90 Minuten kalt stellen.

- 5 -

Für das Topping mit der Hälfte der Himbeeren mit Puderzucker aufkochen, pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.

## Joghurttorte mit Himbeeren

- 6 -

Mit einem Messer Tortenring von der Torte lösen und abnehmen. Torte mit Himbeersauce bestreichen und mit restlichen Himbeeren belegen.