

Kuchen und Gebäck

Himbeer - Joghurt - Torte

Zutaten:

Teig:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 3 TL Backpulver (gestrichen)
- 3 EL heißes Wasser

Creme:

- 500 g Himbeeren
- 500 g Joghurt
- 12 Blatt Gelatine
- 2 EL Zucker
- 100 g Sahne
- 2 Eiweiß

Zubereitung:

- Eigelbe mit Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben. Mehlmischung unter den Eigelbschaum ziehen. Eiweiße steif schlagen und unterheben.
- Masse in eine Springform (26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° 25 - 30 min. backen. Anschließend 1 Stunde abkühlen lassen.
- Gelatine einweichen und in ca. 50 ml. Wasser oder Zitronensaft auflösen. Das Eiweiß und die Sahne mit je 1 EL Zucker steif schlagen. Gelatine mit dem Joghurt vermengen und anschließend die Himbeeren unterheben. Danach Eischnee und Sahne unter den Joghurt heben.
- Joghurtmasse auf dem Boden verteilen und Torte für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Eindeutige ID: #1035

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 12:13