

BEEREN-JOGHURT-TORTE



BEEREN-JOGHURT-TORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 16 Stücke | 75 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 50 g Butter
- 125 g Mehl
- 1 Ei
- 50 g SweetFamily Feiner Zucker
- fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- Mehl zum Bearbeiten
- getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Füllung:

- 8 Blatt weiße Gelatine
- 450 g Sahnejoghurt
- 130 g SweetFamily Feiner Zucker
- Saft von 1 Zitrone
- 200 g Schlagsahne
- 3 EL Johannisbeergelee
- 250 g Himbeeren
- 250 g Brombeeren
- 1 Pck. roter Tortenguss



3937

ZUBEREITUNG

208

Kcal

pro Stück ca.

3

Gramm

Eiweiß

25

Gramm

Kohlenhydrate

10

Gramm

Fett

1. Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten glatt verkneten, bei Bedarf wenig kaltes Wasser zufügen. Mürbeteig ca. 30 Minuten kühl stellen.
2. Backofen auf [200 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Teig auf wenig Mehl zu einem Kreis (26 cm Durchmesser) ausrollen und in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (26 cm Durchmesser) legen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier belegen und getrocknete Hülsenfrüchte zum Beschweren einfüllen. Boden im heißen Ofen 15 Minuten blind backen. Hülsenfrüchte und Papier entfernen und Boden weitere 3-5 Minuten knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und aus der Form lösen.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, 100 g Zucker und Zitronensaft verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und 2-3 EL Joghurtmasse unterrühren. Dann diese Masse unter den übrigen Joghurt ziehen. Sahne unterheben. Kühl stellen, bis die Creme gerade anfängt zu gelieren.
4. Tortenboden mit Johannisbeergelee bestreichen und einen Tortenring darum schließen. Leicht gelierte Joghurtmasse einfüllen und Kuchen mindestens 3-4 Stunden, oder über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Beeren verlesen, waschen, abtropfen lassen und auf der Torte verteilen. Tortenguss mit übrigem Zucker und Wasser nach Packungsanweisung zubereiten und über den Beeren verteilen, fest werden lassen.

Obst: Brombeer, Himbeer