Nah&Frisch



Christoph Hofstätter User

Joghurttorte

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung

Biskuit: Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren (keinen Schnee schlagen) und dann das Mehl unterheben. 20 min. backen bei 180 °C, Ober- und Unterhitze.

Die Gelatineblätter in 6 EL Wasser einweichen und quellen lassen. In der Zwischenzeit das Joghurt mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Zitronensaft und dem Rum schaumig rühren. Danach den Sauerrahm unterrühren.

Gelatine erwärmen (Stufe 3-4), darf auf keinen Fall kochen, bis sie komplett aufgelöst ist. Die Gelatine dann tropfenweise zur Joghurtmasse, dabei ständig rühren!

Den geschlagenen Schlagobers vorsichtig unterheben.

Dann die Masse auf das ausgekühlte, mit Marmelade bestrichene Biskuit geben und kühl stellen. Nachdem die Masse fest geworden ist, mit Früchten belegen und dann noch das Tortengelee darüber geben.

Zutaten

- 3 Stk. Eier
- 6 dag Zucker
- 5 dag Mehl
- 1 Becher Joghurt
- 1 Becher Schlagobers
- 1 Becher Sauerrahm
- 15 dag Zucker
- 1 Schuss Zitronensaft
- 6 Blätter Gelatine
- 3 EL Marmelade
- 3 Stk. beliebiges Obst
- 1 Pkg. Tortengelee
- 2 EL Zucker
- 250 ml Wasser