

Himbeertorte mit Joghurt

Für 12 – 14 Stücke

Zutaten

Rührteig:

3 Eier (Kl. M, getrennt)
230 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
50 g Mehl
1 TL Backpulver (gehäuft)

Belag:

9 Blätter Gelatine
750 g Sahnejoghurt
2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
4 EL Zitronensaft
400 g Schlagsahne
750 g Himbeeren
5 EL Himbeer-Fruchtaufstrich

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten plus Kühlzeit & Backzeit 20-30 Minuten (180°C, mittlere Schiene)

1. Eiweiße steif schlagen, 80 g Zucker einrieseln lassen und 3 Minuten weiterschlagen. Eigelbe mit 50 g Zucker 5 Minuten cremig schlagen, über die Eiweißmasse geben, kurz unterheben. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben.
2. Teig in eine am Boden mit Backpapierausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen. Im heißen Ofen bei 180°C (Umluft 160°C) auf der mittleren Schiene 22-25 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Zitronenschale, -saft und 100 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, nach Packungsanweisung auflösen. 5 EL Joghurtmasse zur aufgelösten Gelatine geben, verrühren und unter ständigem Rühren zur Joghurtmasse geben. 10 Minuten kalt stellen. Sahne steif schlagen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, nochmals verrühren. Sahne unterheben.
4. Creme auf den Biskuitboden streichen, Beeren darauf verteilen. Mindestens 2 Std. kalt stellen. Fruchtaufstrich durchrühren und mit einem Löffel über die Himbeeren träufeln.
5. Kurz vor dem Servieren den Himbeerfruchtaufstrich verrühren, in einen kleinen Plastikbeutel füllen. Äußerste Spitze abschneiden und über die Himbeeren verteilen.