Apfelmus-Joghurt-Torte

Das Rezept für die fruchtig, cremige Apfelmus-Joghurt-Torte gelingt mit etwas Geschick. Ein idealer Nachtisch zu einem festlichen Menü oder für die Kaffeerunde.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 9,2 h



Zutaten

Tortenboden

4 Stk.	Eier
110 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
125 ml	neutrales Pflanzenöl
125 ml	Wasser
250 g	Weizenmehl (glatt)
0.5 Packungen	Backpulver

Apfelmuscreme

200 g	Griechischer Joghurt
300 g	Naturjoghurt
700 g	Apfelmus
15 g	Staubzucker
1 TL	Zitronensaft
250 ml	Schlagobers
4 Blätter	Gelatine
1 EL	Rum
12 Stk.	Biskotten (Löffelbiskuit)

Fertigstellung

100 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Biskotten
2 EL	Zartbitterschokolade (geschmolzen)

Zubereitung

1. Für die **Apfelmus-Joghurt-Torte** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 24 cm Springform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen.

2. Die Eier trennen. Das Eiklar steif schlagen und beiseitestellen. Eidotter mit Feinkristallzucker und Vanillezucker cremig aufschlagen, anschließend Wasser und Öl langsam unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterziehen, damit der Teig luftig bleibt.

3. Den Biskuitteig in die vorbereitete Form füllen und zirka 22-25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, danach vollständig auskühlen lassen.

4. Für die Apfelmuscreme Naturjoghurt, griechisches Joghurt und Apfelmus (4 EL davon beiseitestellen) glatt verrühren. Staubzucker und Zitronensaft unterrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser zirka 5 Minuten einweichen. Das Schlagobers steif schlagen und behutsam unter die Joghurt-Apfelmus-Masse heben. Einen Esslöffel Rum leicht erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Zwei Esslöffel der Joghurtcreme in die Gelatine einrühren, anschließend die Mischung zügig unter die restliche Creme heben.

5. Den Biskuitboden vorsichtig aus der Form lösen und einmal mit einem scharfen Messer halbieren. Einen Tortenring um den Boden setzen. Die Hälfte der Creme darauf verteilen, mit Biskotten belegen und die restliche Creme darüber verstreichen. Abschließend das aufgehobene Apfelmus auf der Oberfläche verstreichen.

6. Die Torte mindestens 8 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.

7. Für die Fertigstellung den Tortenring vorsichtig entfernen. Schlagobers steif schlagen, in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und dekorativ Tupfen auf die Apfelmus-Joghurt-Torte aufspritzen. Einige Biskotten mit einem scharfen Messer teilen und jeweils zur Hälfte in geschmolzene Schokolade tunken. Trocknen lassen und dekorativ auf der Torte platzieren.

Tipp