Himbeeren-Joghurttorte

Das Rezept von der Himbeeren-Joghurttorte schmeckt schön leicht und fruchtig und kann ganzjährig serviert werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 7,3 h



Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Boden

2 Stk.	Eier
75 g	Zucker
50 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver (gestrichen)

Für das Himbeerpüree

600 g	gefrorene Himbeeren
60 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Packungen	Tortenguss (rot)
200 ml	Kaltes Wasser

Für die Joghurtcreme

8 Blätter	Gelatine (klar)
500 g	Naturjoghurt
60 g	Zucker
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft

400 ml Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Himbeeren-Joghurttorte** den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann schon mal die Himbeeren in eine Schüssel geben und auftauen lassen.

3. Nun die Eier mit dem Zucker einige Minuten dick-schaumig schlagen.

4. Danach das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermengen und gesiebt unterheben.

5. Den Teig hinterher in die Springform geben, glatt streichen und im Ofen ca. 12 – 15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Tortenboden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

6. Für das Himbeerpüree die aufgetauten Himbeeren mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben.

7. Jetzt mit einem Pürierstab alles sehr fein pürieren.

8. Dann die Masse durch ein feines Sieb in einen Topf streichen.

9. Als nächstes das Püree mit 200 ml kaltem Wasser auffüllen.

10. Danach mit einem Schneebesen das Tortengusspulver klümpchenfrei einrühren und auf dem Herd unter Rühren einmal kurz aufkochen lassen, bis das Püree andickt. Hinterher kurz

abkühlen lassen.

11. Derweil den Tortenboden auf eine Servierplatte setzen und einen Tortenring eng drumherum legen.

12. Nun das Püree auf den Tortenboden geben, glatt streichen und auskühlen lassen.

13. In der Zwischenzeit den Naturjoghurt mit dem Zucker und einen Spritzer Zitronensaft (nach Belieben) verrühren.

14. Dann die Blatt-Gelatine nach Packungsanleitung im kalten Wasser einweichen.

15. Anschließend das Schlagobers steif schlagen.

16. Jetzt etwas von dem Naturjoghurt in einen Topf geben und erhitzen (nicht Kochen).

17. Nun die Gelatine ausgedrückt hinzugeben und unter Rühren auflösen lassen.

18. Dann die Gelatine-Creme zurück zur Joghurtcreme geben (Temperaturausgleich) und gründlich miteinander verrühren.

19. Wenn dann die Creme anfängt zu gelieren, nach und nach das Schlagobers unterheben.

20. Die fertige Creme letztendlich auf den Himbeerguss in der Form geben, glatt streichen und im Kühlschrank ca. 4-6 Stunden ruhen lassen.

Tipp

Wer es gerne süßer mag, kann auch noch mehr Zucker in die Himbeeren-Joghurttorte geben. Zudem kann man die Torte für festliche Anlässe nach Belieben zum Beispiel mit Schlagobers-Tupfen, Himbeeren und etwas Zitronenmelisse dekorieren.