

# Joghurt-Torte

Die Joghurttorte kann mit Früchten und Beeren nach Lust und Laune belegen. Ein wunderbares Rezept für den Sommer.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 5,0 h

**Gesamtzeit:** 5,6 h



## Zutaten

### Für den Biskuitteig

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 1 Stk. | <a href="#">Ei</a>     |
| 40 g   | <a href="#">Zucker</a> |
| 40 g   | Mehl                   |
| 1 EL   | Wasser                 |

### Für die Joghurtcreme

|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| 1 Becher  | <a href="#">Joghurt</a>          |
| 150 g     | <a href="#">Zucker</a>           |
| 240 ml    | <a href="#">Schlagobers</a>      |
| 1 TL      | <a href="#">Vanillezucker</a>    |
| 1 EL      | <a href="#">Rum</a>              |
| 0.5 Stk.  | Zitronen (den Saft davon)        |
| 5 Blätter | Gelatine                         |
| 4 EL      | <a href="#">Ribiselmarmelade</a> |
| 120 g     | Früchte (zum Garnieren)          |

## Zubereitung

1. Eine **Joghurt-Torte** bringt erfrischende Abwechslung auf den Kaffeetisch: Hierfür zuerst den Backofen auf 180°C vorheizen. Dann den Biskuitteig zubereiten und Ei, Zucker und Wasser

schaumig rühren. Nach und nach Mehl untermischen. Den Biskuitteig in eine Springform füllen und etwa 10-12 Minuten im Backofen backen.

2. Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Rum verrühren. Die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen. Zuerst nur etwas von der Joghurtcreme einrühren, dann die komplette Creme mit der Gelatine vermengen. Anschließend Schlagobers steif schlagen und unter die Masse heben.
3. Den fertigen Biskuitboden mit Marmelade bestreichen. Darauf gleichmäßig die Joghurtcreme verteilen und mit Früchten nach Wahl garnieren. Für mindestens 6 Stunden die Joghurt-Torte in den Kühlschrank stellen.

## **Tipp**

Die Joghurt-Torte ist auch zu Muttertag ein echter Leckerbissen.