

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.	Ei
40 g	Zucker
40 g	Mehl
1 EL	Wasser

Für die Joghurtcreme

1 Becher	Joghurt
150 g	Zucker
240 ml	Schlagobers
1 TL	Vanillezucker
1 EL	Rum
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
5 Blätter	Gelatine
4 EL	Ribiselmarmelade
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.