Joghurttorte mit Früchten

Erfrischend, cremig, köstlich: Das Rezept für die Joghurttorte mit Früchten ist perfekt für ein sommerliches Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h

Zutaten

100 g	Butter
3 Stk.	Eier
200 g	Früchte (nach Wahl)
6 Blätter	Gelatine
90 g	Mehl (glatt)
1 Becher	Naturjoghurt
2 EL	Marmelade
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
1 Becher	Schlagobers
100 g	Staubzucker
120 g	Staubzucker
1 Packung	Tortengelee
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Der **Joghurttorte mit Früchten** kann kaum jemand widerstehen. Als erstes den Ofen vorheizen auf 180°C. Anschließend den Knetteig zubereiten: Aus Butter, Mehl, Eiern und Zucker. Diese Zutaten gründlich verkneten, bis der Teig elastisch ist.

2. Teig in eine Tortenform geben und den Biskuitboden etwa 15 bis 20 Minuten lang ausbacken. Vorsichtig aus der Form nehmen, gut abkühlen lassen. Die Gelatine einweichen. Den Boden wieder in die Form legen und mit Marmelade gleichmäßig bestreichen.

3. Den Schlagobers mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Joghurt zu dickem Schaum aufschlagen. Die Gelatine zufügen und die Masse vollständig über den Tortenboden gießen. Kurz in den Kühlschrank geben.

4. Anschließend Früchte nach Wahl vorsichtig auf die Torte legen. Tortengelee nach Packungsanweisung zubereiten und über die Torte geben. Kalt lagern. Den Tortenring erst nach mehreren Stunden entfernen.

Tipp

Statt die Joghurttorte mit Früchten zu belegen, kann man diese auch gleich unter die Creme mischen. Geeignet sind beispielsweise Erdbeeren, Mandarinen, Kiwis, Pfirsiche, Himbeeren oder Heidelbeeren.