Joghurttorte

Mit dem Rezept für Joghurttorte liegt man im Sommer immer richtig. Auf dem Bild ist sie besonders schön mit frischen Beeren und Minze dekoriert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,6 h



Zutaten

Für den Tortenboden

6 Stk.	Eier
110 g	Zucker
180 g	Mehl
1 EL	Backpulver

Für die Joghurtcreme

3 Becher	Joghurt
2 Becher	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
4 EL	Rum

10 Blätter	Gelatine

Zubereitung

1. Zuerst den Ofen für die **Joghurttorte** auf 175 Grad vorheizen und eine Springform einfetten. Anschließend die Eier trennen. Eigelbe mit Zucker gründlich schaumig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen.

2. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und unter die Dottermasse rühren. Zuletzt den Eischnee unterheben. Den Teig in die Form streichen, etwa 15 Minuten lang backen lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Für die Joghurtcreme:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Obers steif schlagen. Das Joghurt in eine Schüssel geben, den Schlagobers untermischen.

2. Die Gelatine in warmem Wasser auflösen und einrühren. Nach Belieben Vanillezucker, Rum und/oder Zitronensaft einrühren.

Weitere Zubereitung:

1. Die Creme auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen. Einige Stunden kalt stellen. Danach kann die Joghurttorte serviert werden.

Tipp

Die Joghurttorte lässt sich sehr schön mit frischen Früchten dekorieren, zum Beispiel Erdbeeren, Kiwistückchen oder Mandarinen.