

# Kiwi-Joghurt-Torte

Das Rezept von der Kiwi-Joghurt-Torte ist ganz ohne Backen. Sie schmeckt leicht und fruchtig, und ist gerade beim Anschneiden der Hingucker auf jeder festlichen Kaffeetafel.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 50 min

**Ruhezeit:** 7,0 h

**Gesamtzeit:** 7,8 h



## Zutaten

### Für den Boden

200 g	Vollkornkekse
25 g	<a href="#">Zucker</a>
75 g	<a href="#">Butter</a> (geschmolzene)

### Für den Kiwikern

500 g	<a href="#">Kiwi</a> (geschälte)
150 ml	Apfelsaft
1 Packung	Vanillepuddingpulver
50 g	<a href="#">Zucker</a>

### Für die Creme

9 Blätter	Gelatine
750 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
50 g	<a href="#">Zucker</a>
2 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
400 ml	<a href="#">Schlagobers</a>

### Für die Dekoration

100 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
--------	-----------------------------

1 TL [Vanillezucker](#)

Nach Belieben Kiwischeiben

## Zubereitung

1. Für die **Kiwi-Joghurt-Torte** als erstes den Kiwikern herstellen. Dazu die Kiwis schälen, in Würfel schneiden und anschließend mit einem Pürierstab o.ä. fein pürieren.
2. Dann eine rundliche Schüssel, mit einem Durchmesser von mindestens 15cm, mit Klarsichtfolie auslegen.
3. Nun den Zucker, mit dem Vanillepuddingpulver und dem Apfelsaft zu einer glatten Sauce anrühren.
4. Als nächstes die pürierten Kiwis in einen Topf geben und auf dem Herd, unter Rühren aufkochen lassen. Den Topf danach vom Herd ziehen, die Vanillepudding-Sauce einrühren und anschließend nochmals ca.1 Minute kochen lassen, bis der Pudding angedickt ist.
5. Diesen nun kurz abkühlen lassen und dann in die bereitgestellte Schale geben. Der Pudding sollte nun mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen, bis er fest geworden ist.
6. In der Zwischenzeit die Vollkornkekse in eine Schüssel geben und zerbröseln. Danach den Zucker und die geschmolzene Butter gründlich untermengen.
7. Die Masse jetzt in eine mit Backpapier ausgelegte 26er Springform geben und Alles gut andrücken. Die Form ebenfalls bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.
8. Nun den Kiwi-Pudding mittig in die Springform stürzen, die Schale entfernen und die Klarsichtfolie abziehen. Anschließend schon mal die Gelatine im kalten Wasser einweichen.

9. Danach den Joghurt gründlich mit dem Zucker verrühren.
  
10. Nun die Gelatine ausgedrückt in einen Topf geben und erwärmen. Ist diese komplett aufgelöst, ca. 5-6 Esslöffel von der Joghurt-Creme unterrühren. Die Masse hinterher wieder zurück zu der restlichen Joghurt-Creme geben und gut miteinander verrühren (Temperatenausgleich).
  
11. Jetzt das Schlagobers steifschlagen und dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Anschließend unter die Joghurt-Creme heben.
  
12. Die Creme letztendlich in die Springform geben und glattstreichen. Die Torte sollte nun ca. 4 weitere Stunden im Kühlschrank ruhen.
  
13. Vor dem Servieren, die Torte aus der Form lösen. Dann das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen und als Tupfen auf der Torte dressieren. Danach noch beliebig mit Kiwi Scheiben dekorieren.

## **Tipp**

Die Kiwi-Joghurt-Torte sollte stets kühl aufbewahrt werden. Wer lieber süßere Torten mag, sollte den Zuckeranteil in der Joghurtcreme etwas erhöhen.