

# Smoothie Torte

Mit diesem Rezept für eine fruchtig, cremige Smoothietorte wirst du deine Gäste und Lieben begeistern. Hier die Schritt-für-Schritt-Anleitung für dieses köstliche Dessert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 12,0 h

**Gesamtzeit:** 13,1 h



## Zutaten

---

### für den Biskuit

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
60 g	<a href="#">Zucker</a>
50 g	Mehl
23 g	Speisestärke
1 TL	Zitronenabrieb (Bio, Schale unbehandelt)
13 ml	Öl

### Joghurtcreme

5 Blätter	Gelatine
250 g	<a href="#">Joghurt</a>
100 g	<a href="#">Zucker</a>
200 g	<a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne)

### für das Topping

250 ml	Mango-Smoothie
3 Blätter	Gelatine

## Zubereitung

1. Um eine cremige **Smoothietorte** zuzubereiten, heize den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor. Rühre die Eier mit dem Zucker schaumig. Mische Mehl und Speisestärke, siebe es über den Teig. Füge Zitronenschalenabrieb und Öl hinzu und verrühre zu einer cremigen Masse. Fülle den Teig in eine 20 cm Springform und backe den Biskuit bei für 25 Minuten. Lass ihn danach auskühlen.
2. Weiche in der Zwischenzeit 5 Blatt Gelatine ein. Verrühre [Joghurt](#) mit Zucker. Schlage das Schlagobers steif. Die Gelatine ausdrücken sie zur Joghurtmasse geben. Gib das steife Schlagobers Sahne dazu und rühre alles, damit sich die Köstlichkeiten verbinden. Lege einen Tortenring um den Biskuit und streiche die Joghurtsahne darauf. Lass es über Nacht im Kühlschrank fest werden.
3. Erwärme den Mango-Smoothie deiner Wahl mit eingeweichten Gelatine-Blättern. Gieße ihn über die Torte und kühl sie erneut. Dekoriere nach Belieben mit frischen Beeren, Weintrauben, Obst, etc. und Schlaboberstuffs und Zuckerperlen.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



**Tipp**