Soja Joygurt Erdbeer Torte

Die Soja Joygurt Erdbeer Torte schmeckt besonders gut und dieses Rezept darf auf keiner Kaffeetafel fehlen.

Verfasser: JOYA

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,7 h



Foto: JOYA

Zutaten

2 Stk.	Eier
60 g	Zucker
60 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
7 Becher	JOYA Soja Joygurt Erdbeere
12 Blätter	Gelatine (weiße)

Zubereitung

1. Für den Tortenboden den Backofen auf 180°C vorheizen. Mit dem Handmixer die Eier hellgelb schaumig rühren. Den Zucker dazugeben und alles zu festem Schaum rühren.

2. Mehl und Backpulver durchsieben und mit dem Eischaum vermischen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Tortenboden im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Tortenboden auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Tortenring fest umschließen.

3. Soja Joygurt Erdbeere glatt rühren, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, abgießen und abtropfen lassen. Gelatine in einem kleinenTopf nur so lange unter Rühren erhitzen bis sie zu schmelzen beginnt. Gelatine mit dem Handmixer unter den Soja Joygurt Erdbeere rühren. Die

Masse auf dem Kuchenboden verteilen. Die Torte zum Festwerden 3-4 Stunden kalt stellen.

Tipp

Die Soja Joygurt Erdbeer Torte noch mit frischen Erdbeeren dekorieren.