Topfen-Joghurt-Sahne-Torte

Die cremige Topfen-Joghurt-Sahne-Torte ist gar nicht so aufwendig, wie sie aussieht. Das Rezept kann man gut am Vortag zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,8 h

Zutaten

300 g	Schlagobers (zum Verzieren)

Für den Teig

4 Stk.	Eier
120 g	Zucker
120 g	Mehl
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Backpulver

Für die Creme

500 g	Magertopfen
250 g	Magerjoghurt
400 g	Schlagobers
120 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
500 g	Himbeeren (frisch)
8 Blätter	Gelatine (weiß)

Zubereitung

1. Für die Topfen-Joghurt-Sahne-Torte zuerst den Backofen auf 175 Grad vorheizen und eine runde Springform (ca. 28 bis 30 Zentimeter Durchmesser) mit Backpapier auskleiden. Die Himbeeren vorsichtig waschen, verlesen und abtropfen lassen.

2. Mehl mit Backpulver versieben. Eier trennen. Das Eiklar zu sehr festem Schnee schlagen. Dann nacheinander und langsam die restlichen Zutaten auf niedrigster Stufe unterrühren: Eidotter, Zucker, Vanillezucker, zuletzt das Mehl. Den Teig in die Form streichen und rund 25 Minuten lang backen lassen (Stäbchenprobe machen). Abkühlen lassen.

3. Für die Creme die Gelatineblätter in kaltes Wasser legen und 5 bis 10 Minuten einweichen lassen. Das Schlagobers steif schlagen. In einer separaten Schüssel Joghurt mit Topfen, Vanillezucker und Staubzucker verrühren.

4. Einen Topf leicht erhitzen. Die Gelatineblätter ausdrücken und in den Topf geben. Mit 2 Esslöffel der Joghurtcreme auflösen. Topfinhalt sofort unter die übrige Joghurtcreme rühren. Das steife Schlagobers unterheben, zum Schluss die Himbeeren mit einem Löffel unterheben.

5. Um den abgekühlten Kuchenboden einen Tortenring legen. Die Joghurtcreme gleichmäßig auf dem Boden verteilen und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen (besser über Nacht). Wenn die Creme schön fest ist, mit Schlagobers verzieren.

Tipp

Die Topfen-Joghurt-Sahne-Torte kann man auch mit Schokostückchen, Nusssplittern oder frischen Früchten dekorieren.