Yogurette-Torte

Das Rezept für die Yogurette-Torte ist gerade an wärmeren Tagen schön erfrischend. Die Süße der Creme und die leichte Säure der Himbeeren, bilden dabei eine tolle Kombination.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h



Zutaten

Für den Boden

3 Stk.	Eier
100 g	Zucker
60 g	Mehl
1 Packung	Vanillepuddingpulver

Für die Creme

500 g	Naturjogurt
200 g	Créme frâiche
250 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
1 Packung	Sofortgelatine
25 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Yogurette (125g)
500 g	gefrorene Himbeeren

Für die Dekoration

1 Packung	Yogurette (125g)

Zubereitung

1. Für die Yogurette-Torte den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Als nächstes die Eier mit dem Zucker einige Minuten dick-schaumig schlagen.

3. Dann das Mehl mit dem Vanillepuddingpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und vorsichtig unterheben.

4. Den Teig anschließend in die Form geben und ca. 10-15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte danach komplett auskühlen.

5. Nun zuerst den Naturjogurt mit der Sofortgelatine nach Packungsanleitung verrühren, und anschließend die Crème fraîche, den Zucker und den Vanillezucker unter rühren.

6. Danach das Schlagobers steifschlagen, dabei das Sahnesteif einrieseln lassen, und die Creme hinterher unter die Jogurt-Masse heben.

7. Jetzt die Yogurette in Stücke hacken und zusammen mit den gefrorenen Himbeeren unter die Creme heben.

8. Nun kann man die Creme entweder direkt in die Springform geben, oder man löst den Boden aus der Form, setzt ihn auf eine Tortenplatte oder öhnliches und legt einen Tortenring drum herum. Die Torte sollte jetzt mindestens für drei Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank ruhen.

9. Vor dem Servieren die Torte noch mit ein paar weiteren Yogurette-Riegeln dekorieren.

Tipp

Die Yogurette-Torte schmeckt am besten gut gekühlt.