

Joghurt-Kirschtorte mit Biskuit und Schokotropfen

Zutaten (ø 18cm)

4 Eier
1 Prise Salz
120g Zucker
130g Mehl
Etwas gemahlene Vanille
200g Schokotropfen

400g Naturjoghurt
200ml Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
Abrieb einer halben Zitrone
6 Blätter Gelatine
Etwas gemahlene Vanille
300g Kirschen

100ml Kirschsafft
Etwas gemahlene Vanille
2 TL Stärke



1) Biskuitboden:

Für den Biskuitboden zunächst die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen bis der Eischnee cremig wird. Die Eigelbe unterrühren, das Mehl hinzugeben und mit der gemahlene Vanille verrühren. Zum Schluss die Schokotropfen unterheben. Füllt den Teig in eine gefettete Springform (ø 18cm). Bei 160 Grad Umluft etwa 25 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und waagrecht teilen, damit drei Böden entstehen.

2) Joghurtfüllung:

Zunächst die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Den Joghurt mit dem Zucker, Zitronenabrieb und Vanille vermengen. Gelatine nach Anleitung auflösen. Löffel für Löffel mit der Joghurtmasse verrühren, dann unter die übrige Masse geben. Schlagt die Sahne steif und hebt sie unter die Joghurtmasse.

3) Kirschsoße:

Den Kirschsafft in einen Topf geben und mit etwas Vanille aufkochen. Die Stärke in einem Gefäß mit etwas Wasser oder Kirschsafft verrühren. Unter ständigem Rühren in die Kirschsafft geben. Lasst die Soße aufkochen bis sie andickt. Dann abkühlen lassen.

- 4) Entsteint die Kirschen.
- 5) Zusammensetzen:
Um den ersten Biskuitboden legt ihr einen Tortenring. Verteilt eine Schicht Joghurtmasse auf dem Boden. Die Hälfte der entsteinten Kirschen in die Masse drücken. Den zweiten Biskuitboden vorsichtig auf die Joghurtschicht legen und leicht andrücken. Wieder die Joghurtmasse verteilen. Die restlichen entsteinten Kirschen in die Joghurtmasse geben. Auf den dritten Tortenboden streicht ihr den Rest der Joghurtmasse und gebt nun die Kirschoße über die Torte. Mit weiteren frischen Kirschen dekorieren.
- 6) Die Torte muss nun für etwa 2 Stunden im Kühlschrank gekühlt werden. Ihr könnt die Torte auch super am Vortag fertig machen und über Nacht kühlen lassen. Anschließend mit einem Messer den Tortenring lösen und servieren.

© Fräulein Meer backt