

Himbeer-Biskuit-Torte

Zutaten (ø 18cm)

Für den Biskuitboden:

4 Eier
1 Prise Salz
120g Zucker
130g Mehl

Für die Joghurtfüllung:

6 Blatt Gelatine
400g Joghurt
1 Päckchen Vanillezucker
Zitronenabrieb einer halben Zitrone
Etwas gemahlene Vanilleschote
200ml Sahne

Himbeeren + Himbeersoße:

500g TK-Himbeeren
100ml Wasser
3 EL Zucker
Etwas gemahlene Vanille
3 TL Speisestärke
6 EL Wasser



Frische Himbeeren

Zubereitung

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 verrühren. 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. Schlagen die Sahne steif und hebt sie unter die Joghurtmasse.

3) Himbeersoße:

Die TK-Himbeeren mit dem Wasser, dem Zucker und der Vanille in einen Topf geben und zum Kochen bringen, bis die Himbeeren weich geworden ist. Dann durch ein Sieb streichen und den Himbeersaft/das Himbeerpüree erneut aufkochen lassen. Nun Speisestärke mit 6 EL Wasser verrühren und unter ständigem Rühren in die Himbeersoße geben. Lasst die Soße aufkochen bis sie andickt. Dann abgedeckt abkühlen lassen.

4) Zusammensetzen:

Um den ersten Biskuitboden legt ihr einen Tortenring. Verteilt einen Teil der Himbeermasse/-soße auf dem Boden. Anschließend eine Schicht Joghurtmasse verteilen. Den zweiten Biskuitboden vorsichtig auf die Joghurtschicht legen und leicht andrücken. Wieder zunächst Himbeersoße, dann Joghurtmasse verteilen. Auf den dritten Tortenboden streicht ihr den Rest der Joghurtmasse und gebt noch ein wenig der Himbeersoße über die Torte. Mit frischen Himbeeren dekorieren.

5) 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.