

Joghurttorte mit Himbeeren

Mit dieser Torte werden Sie nur Komplimente ernten. Die Zubereitung ist einfacher als man denkt. Man kann sie in der Himbeersaison mit frischen oder im Winter auch mit tiefgekühlten Himbeeren zubereiten.



Biscuitboden

5 Eier 150g Zucker 1 Prise Salz 1 EL Wasser heiss	Zutaten in der Küchenmaschine zu einem dichten Schaum schlagen
150g Mehl	dazu sieben und sorgfältig daruntermischen Masse in eine Springform geben (24-26 cm Ø)
Backen:	untere Ofenhälfte / 180° C / 25-30 Minuten Biskuit auskühlen lassen und halbieren (ergibt 2 Böden, evtl. einen tiefkühlen) Boden mit Tortenring auf eine Tortenplatte geben
350 - 400g Himbeeren Zucker	auf dem Biskuitboden verteilen darüber streuen

Füllung

600g nature Joghurt 5 EL Zucker 1½ Päckli Vanillezucker 1 Vanillestängel halbiert und ausgekratzt od. 1 KL Vanillepaste	in eine Schüssel geben und verrühren
8 Blatt Gelatine gewässert 3 EL heisses Wasser	auflösen, wenig Joghurtmasse dazugeben, unter gutem Schwingen zur restlichen Masse geben und kühlstellen
3 dl Rahm steif geschlagen	angesulzte Joghurtmasse gut aufrühren, Rahm darunterziehen, Masse über die Himbeeren giessen und glattstreichen, Torte kühlstellen
Garnieren	mit Himbeeren und Zitronenmelisse oder Pfefferminz, kurz vor dem Servieren den Tortenring mit einem Spachtel lösen und wegnehmen