

Himbeer-Joghurtsahne-Torte

Zutaten:

Biskuitböden:

4	Eier
100 g	Zucker
100 g	Mehl
40 g	Butter

Joghurtsahne:

5 Blatt	Gelatine
200 ml	Sahne
250 g	Himbeeren
100 g	Zucker
	abgeriebene Schale ½ Zitrone
	Saft ½ Zitrone
250 g	Joghurt natur

Belag:

ca. 750 g	Himbeeren zum Auflegen je nach Größe der Form
1 Päck.	Tortenguss rot

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen, Zucker langsam unter ständigem Schlagen dazu geben. Eigelbe langsam unterziehen. Mehl sieben und unterheben. Zum Schluss die geschmolzene warme Butter unterziehen.

Die Masse in eine mit Papier ausgelegte Springform füllen und backen.

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne nicht zu fest steif schlagen.

Die Himbeeren mit dem Zucker, dem Abgeriebenen und dem Saft einer halben Zitrone vermischen.

Die Blattgelatine auflösen und unter die Himbeeren rühren.

Den Joghurt und die geschlagene Sahne unterziehen.

Den Tortenboden auf eine Platte geben und einen Tortenring darum stellen. Die Himbeer-Joghurt-Masse einfüllen und einige Stunden kalt stellen.

Auf die inzwischen fest gewordene kühle Masse Himbeeren legen und mit Tortenguss bedecken.