



Himbeer-Joghurt-Torte

Die Himbeer-Joghurttorte ist eine fruchtige Sahnetorte mit einer Füllung aus pürierten Himbeeren und Joghurt.

Zutaten:

3 Eier
235g Zucker
75g Mehl
50g Speisestärke
1 gehäufte Teelöffel Backpulver

500g Himbeeren (frisch oder tiefgefroren)
10 Blatt weiße Gelatine
300g Vollmilch-Joghurt
2 Päckchen Vanillinzucker
600g Schlagsahne (3 Becher)

40g Marzipan-Rohmasse
10g Puderzucker
20g Halbbitter-Kuvertüre oder Zartbitter-Schokolade
8 rote Zuckerperlen

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß mit 2 Eßlöffeln Wasser steif schlagen. 100g Zucker in den Eischnee einrieseln. Ein Eigelb unterziehen. Mehl Stärke und Backpulver mischen und unter den Eischnee unterheben.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig auf den Springformboden streichen. Sofort im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad für 25 bis 30 Minuten ausbacken.

Himbeeren verlesen. Für jedes Tortenstück (12 bis 16 Stücke) eine Himbeere zum Verzieren beiseite legen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Biskuitboden aus der Form lösen und einmal mit einem Zwirn flach durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring legen.

Himbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit 75g Zucker verrühren.

Den Joghurt mit 50g Zucker und Vanillinzucker verrühren. 4 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 2 Eßlöffel Joghurt verrühren. In den restlichen Joghurt einrühren und kurz kühl stellen.

250g Sahne steif schlagen und unter den Joghurt heben. Wieder kühl stellen.

Restliche gelatine ausdrücken, auflösen und mit dem Himbeerpüree verrühren. Kühl stellen.



Die Hälfte der Joghurt-Creme auf den Boden streichen. 2 Drittel des Himbeer-Pürees darauf verteilen. Übrige Joghurtcreme darüber verteilen und den Rest Himbeerpüree darauf geben. Die Creme mit der Gabel durchziehen, so daß Himbeeren und Joghurt eine ein marmoriertes Muster bilden.

Zweiten Boden auflegen und die Himbeer-Joghurt-Torte etwa 4 Stunden kühlen, bis die Gelantine die Creme gefestigt hat.

Marzipan-Rohmasse und Puderzucker verkneten und auf Buderzucker ausrollen. Blüten und Hasen ausstechen. Kuvertüre schmelzen und mit einer feinen Tülle das Marzipan damit verzieren. In der Mitte jeder Blüte eine Zuckerperle mit Kuvertüre einkleben. Dekoteile trocknen lassen.

Restliche Sahne steif schlagen. Tortenrand abnehmen und die Torte mit der Sahne bestreichen und verzieren. Zum Schluß mit der Marzipan-Deko und den übrigen Himbeeren verzieren.