

Amarena-Jogurtcremetorte

etwa 16 Stück



gelingt leicht

up to 40 Min.



Zutaten:

Keksboden:

150 g zerbröselte Butterkekse
10 zerbröselte Biskotten
30 g zerlassene Butter
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Weiß mit Vanille-Geschmack (1/2
Becher)

Zum Bestreichen:

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Weiß mit Vanille-Geschmack (1/2
Becher)
30 g zerlassene Butter

Amarena-Einlage:

240 g Amarenakirschen

Jogurtcreme:

250 g Joghurt
60 g gesiebter Staubzucker
6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
Saft von 1 Zitrone
½ l geschlagenes Schlagobers

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

1 Keksboden:

Für den Keksboden Butterkekse, Biskotten, Butter und Glasur verrühren. Eine Springform (26 cm Ø) auf eine Tortenplatte stellen. Den Keksboden mit einer Teigkarte darin verteilen und leicht andrücken. 1/4 Std. kalt stellen.

2 Zum Bestreichen & Einlage:

Die Glasur mit Butter verrühren und auf den Tortenboden streichen. Die abgetropften Kirschen darauf verteilen.

3 Jogurtcreme:

Für die Creme Joghurt mit Staubzucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, mit Zitronensaft erwärmen und unterrühren. Das Schlagobers unterheben. Die Creme in die Form füllen und mit Hilfe einer Teigkarte in die Höhe ziehen. 1 Std. kalt stellen.

4 Zum Verzieren:

Die Torte vor dem Servieren beliebig mit Glasur verzieren.



Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33