

Joghurttorte

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

— bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

3 Dotter (Größe M)
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 Eiklar (Größe M)
25 g Zucker
60 g gesiebttes glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver

Joghurt-Creme:

250 g Joghurt (3,5% Fett)
150 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
Saft von 1 Zitrone
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreichen:

ca. 2 EL passierte Heidelbeermarmelade

Zum Belegen:

400 g Heidelbeeren

Zum Gelieren:

1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar
40 g Zucker
¼ l Wasser

1 Biskuitmasse:

Dotter mit Zucker und Vanille Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Backzeit: ca. 30 Minuten

2 Zum Bestreichen:

Das erkaltete Biskuit mit Marmelade bestreichen und mit dem Springformrand umstellen.

3 Joghurt-Creme und zum Belegen:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Joghurt mit Zucker, Vanille Zucker und Aroma verrühren. Die Gelatine mit Zitronensaft erwärmen und einrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Creme auf dem Tortenboden glatt streichen. Die Heidelbeeren darauf verteilen. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.

4 Tortengeleepulver mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und die Heidelbeeren damit gelieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Heidelbeeren kann man auch Brombeeren nehmen. Werden Himbeeren oder Erdbeeren für den Belag verwendet, die Marmelade zum Bestreichen passend zu den Beeren nehmen.