

# Kleine Himbeer-Joghurt-Torte mit Kokos

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

2 Eier (Größe M)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
70 g gesiebttes glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
30 g Kokosette

### Füllung:

150 g pürierte, passierte  
Himbeeren  
150 g Joghurt  
2 EL Zitronensaft  
2 Beutel Dr. Oetker Gelatine fix  
250 g flüssiges Schlagobers  
30 g Zucker

### Zum Verzieren:

50 g Himbeeren  
etwa 1 EL geröstetes Kokosette  
1 Pck. Dr. Oetker Mini  
Dekorblüten

## 1 Biskuitmasse:

Für die Biskuitmasse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Das Mehl mit Backpulver und Kokosette vermischen, dazugeben und mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (18 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

## 3 Füllung:

Den erkalteten Tortenboden 1-mal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum stellen.



- 4 Die Himbeeren pürieren und Joghurt und Zitronensaft mit dem Handmixer (Rührstäbe) unterrühren. Gelatine fix ca. 1 Min. einrühren. Den Schlagobers mit Zucker aufschlagen und unterheben.
- 5 Die Hälfte der Füllung auf dem unteren Boden verteilen. Den zweiten Boden darauf legen und leicht andrücken. Die übrigen Creme darauf verteilen und glatt streichen. Die Torte 2 Stunden kalt stellen.
- 6 **Zum Verzieren:**  
Den Tortenring entfernen. Vor dem Servieren Himbeeren, Kokosette und Dekorblüten auf der Torte verteilen.

