

Vitalis-Torte

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Vollwert-Biskuitmasse:

150 g Dr. Oetker Vitalis Knusper
Schoko
¼ l Wasser
3 Dotter (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
3 Eiklar (Größe M)
100 g Rohrzucker
140 g Weizenvollkornmehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver

Joghurt-Müsli-Füllung:

500 g Joghurt
100 g Rohrzucker
150 g Dr. Oetker Vitalis Knusper
Schoko
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine

Zum Bestreichen und Bestreuen:

¼ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
Dr. Oetker Vitalis Knusper Schoko

1 Vollwert-Biskuitmasse:

Für die Masse Müsli mit Wasser verrühren und ca. 10 Min. quellen lassen. Dotter und Aroma einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben.

2 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

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

3 Joghurt-Müsli-Füllung:

Für die Füllung Joghurt mit Zucker, Müsli und Aroma verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und noch warm unterrühren. Die Füllung in der Form verteilen. Die zweite Tortenplatte darauf legen und vorsichtig andrücken. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.



Dr. Oetker Österreich

Zum Bestreichen und Bestreuen:

Schlagobers mit Sahnesteif nicht zu fest aufschlagen. Die Torte damit bestreichen und mit Müsli bestreuen.

