

Leichte Joghurttorte

ergibt ca. 12 Stück
1 Springform von 26-28cm Ø

Schokoladebiscuit:

6 Eier
180g Zucker
1 Prise Salz
2EL warmes Wasser

alles mit der Kenwood rühren, bis die Masse sehr hell und sehr schaumig ist, mindestens 5 Min.

140g Mehl
30g Kakaopulver
10g Schokoladenpulver
1KL Backpulver
30g geraffelte Schokolade

dazusieben, sorgfältig darunterziehen
unterrühren

Masse in eine mit Backtrennpapier belegte und am Rand gefettete und bemehlte Form geben.

Backen:

30-35 Min. in dem auf 180°C vorgeheizten Backofen.

Biscuit am Rand lösen, auf ein Küchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Biskuit schneiden: Biskuit rundherum mit einem Brotmesser 1 – 2mal 1cm tief einschneiden. Mit einem starken Faden einfädeln und vorsichtig gerade ziehen, bis das Biskuit überall geschnitten ist. Die Hälfte des Biscuits zurücklegen in die mit Folie ausgelegte Form. Den Rest einpacken und tiefkühlen für eine andere Torte.

2EL Beerengelée
1EL Kirsch

verrühren, auf den Biscuitboden streichen

Joghurtmasse:

7 Blatt Gelatine
600g Joghurt nature
6 EL Zucker
1 EL Vanillezucker

in kaltem Wasser mindestens 10 Min. einweichen

in einer Schüssel gut verrühren

½ dl Beerensaft

zugeben, verrühren

Gelatine auflösen:

½ dl Wasser

aufkochen, vom Herd wegziehen
Abgetropfte Gelatine beifügen und auflösen
Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen zur Masse geben, (evtl. sieben)
kühl stellen, bis der Rand fest wird

Torte fertigstellen:

3 dl Rahm

schlagen, vorsichtig unter die Joghurtmasse mischen

Evtl. 300g Himbeeren oder andere Beeren

auf dem Biscuit verteilen

Torte mit Schokoladespänen garnieren

Joghurtmasse darauf geben und mindestens 2 Std. kühl stellen