



Himbeer - Joghurt - Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 4 Std., 20 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 4 Std., 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 Ei(er)
60 g Butter
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Milch
75 g Mehl
1 Msp. Backpulver
10 Blatt Gelatine, weiß
3 Becher Joghurt, a 150g
200 g Zucker
1 Zitrone(n), Saft von
500 ml Sahne
1 Pck. Götterspeise, Himbeere
4 EL Zucker
500 g Himbeeren, TK

ZUBEREITUNG

Springform fetten, Ofen auf 175 Grad vorheizen. Ei trennen, Eiweiß steif schlagen, Butter mit 50g Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Milch schaumig rühren, Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren, Eischnee unterziehen.

Teig in die Form füllen, 15 Min. backen. Gelatine einweichen, auflösen, Joghurt mit 200g Zucker und Zitronensaft verrühren. 1 Ei mit Gelatine mischen, Rest unterrühren. Sahne steif schlagen, unterheben.

Tortenring um den abgekühlten Boden legen, Joghurtmasse einfüllen, 1 Stunde kalt stellen. Götterspeise nach Packungsangabe aber nur mit 1/4 l Wasser bereiten, TK Himbeeren unter die noch heiße Masse mischen. Auf der Joghurtschicht verteilen. Gut 3 Stunden kaltstellen.