

# Himbeer-Joghurttorte

## Zutaten :

### Biskuit:

- 2 Eier
- 1 Pck. Schokoladen-Puddingpulver 45g
- 75 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 

### Mürbeteig:

- 1 Ei Größe S oder 1 Eigelb
- 50 g Butter
- 100g Mehl
- 25 g Zucker
- 
- Linsen oder Erbsen zum blind backen
- 2 EL Rhabarber-Himbeermar.

### Joghurtfüllung

- 300 g Joghurt
- 50 g Buttermilch ( ersatzw. mehr Joghurt)
- 250 g Sahne
- 8 Blatt Gelatine
- 2 Päck. Vanillinzucker
- Zucker nach Geschmack

### Himbeerfüllung

- 20 g frische Himbeeren
- Zucker nach Geschmack
- 5 Blatt Gelatine
- 170 g Sahne
- 250 g Joghurt
- 
- 500 g frische Himbeeren
- 2 Pck. roter Tortenguß

Zubereitungszeit: 50 min.  
mit Kühlzeit ca.3 Std.

Schwierigkeitsgrad: mittel

26er Form



## Zubereitung :

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

**Mürbeteig** alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 30 min kalt stellen.

Für den **Biskuit**, die Eier mit dem Zucker & 1 EL Wasser 8 min schaumig schlagen. Puddingpulver (45g), Mehl & Backpulver mischen, unter die Masse heben. In eine 26 Springform füllen. Ca. 15 min backen. Auskühlen lassen, am besten schon einen Tag vorher zubereiten, ebenso den Mürbeteig.

Mürbeteig ausrollen und mit der 26er Springform einen Kreis ausstechen. Backpapier darüber und mit Linsen/Erbsen blind backen (diese kann man jedes mal wieder verwenden).

Auf den ausgekühlten Mürbeteig die Marmelade streichen, den Biskuit daraufsetzen. Einen Tortenring darum legen & die Creme zubereiten.

**Himbeerfüllung:** Himbeeren pürieren ( wer die Kerne nicht mag, streicht die Masse durch ein Sieb) Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen. Joghurt mit Zucker und Himbeeren glattrühren, Gelatine ausdrücken, erwärmen bis sie gelöst ist und unter ständigem rühren mit dem Handrührgerät zur Joghurtmasse geben. Kühl stellen bis sie anfängt zu gelieren, dann die Sahne unterheben. Auf den Tortenboden geben. Ca. 1 Std. kühlstellen.

Dann die **Joghurtfüllung** zubereiten.

Gelatine einweichen, Sahne schlagen mit Vanillezucker, Joghurt mit Buttermilch etwas Zucker mischen. Gelatine wie oben beschrieben verarbeiten unter die Masse geben, kurz kühlstellen bis sie geliert, Sahne unterheben. 1 Std. kühlstellen.

FrISCHE Himbeeren auf der Torte verteilen. Den Tortenguß nach Packungsanleitung zubereiten. Etwas abkühlen lassen und die Himbeeren damit übergießen. Geschafft Noch 2 Std. kaltstellen.