



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

4 Stk.	Eier
3 EL	Wasser
12 dag	Feinkristallzucker
18 dag	Mehl
500 g	Joghurt
10 dag	Staubzucker
6 Blätter	Gelatine
500 g	Schlagobers
1 Pkg.	Vanillezucker
	Zitronensaft
	Rum (38 %)
	Erdbeeren

Joghurttorte



Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

Quellen:



Seminarbäuerinnen Kärnten:

Süße Verlockungen



Zubereitung

Torte:

- o Zutaten: 4 Eier, 3 EL Wasser, 12 dag Feinkristallzucker, 18 dag Mehl
- o Eier, Zucker und Wasser sehr schaumig schlagen, Mehl vorsichtig unterheben und in einer befetteten, bemehlten Tortenform bei 170°C 35 Minuten backen.
- o Auskühlen lassen und in der Mitte durchschneiden.

Jogurtcreme:

- o Zutaten: 2 Becher Joghurt, 10 dag Staubzucker, 6 Blatt Gelatine, 1 Becher Schlag, 1 Pkg. Vanillezucker, Zitronensaft, Rum
- o Joghurt mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren.
- o Gelatine in kaltem Wasser einweichen, leicht ausdrücken, im erwärmten Rum auflösen, zur Jogurtcreme geben und gut durchmischen.
- o Schlagobers steif schlagen und unterheben.

Joghurttorte:

- o Tortenboden mit einem Tortenring umgeben, die Creme einfüllen, ev. ganze Erdbeerstücke darauf verteilen.
- o Tortendeckel drauf setzen und im Kühlschrank mehrere Stunden steif werden lassen.
- o Mit steif geschlagenem Schlagobers und Früchten verzieren.

