

## Joghurt-Torte "STOP-Schild"

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für das Backblech:

Achteck-Backrahmen (Ø 26 cm)  
Backpapier

### Rührteig:

100 g weiche Margarine oder Butter  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus RÖ.)  
2 Eier (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin



### Füllung:

300 g tiefgekühlte Himbeeren  
500 g kalte Schlagsahne  
8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
500 g Joghurt mit Fruchtzubereitung Banane  
etwa 2 EL Zitronensaft

### Zum Verzieren:

100 g kalte Schlagsahne  
2 Be. Dr. Oetker Götterspeise  
Himbeer-Geschmack (je 125 g)

**1. Vorbereiten:** Das Backblech mit Backpapier belegen und darauf den Achteck-Backrahmen stellen. Den Backofen vorheizen.

**2. Rührteig:** Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen, sieben und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in den Backrahmen füllen und glatt streichen. Backblech in den Backofen schieben und backen.

**Backzeit: etwa 20 Min.**

**3.** Backrahmen lösen und entfernen. Gebäck mit Hilfe des Backpapiers vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Boden auf eine Platte legen und den gesäuberten Backrahmen darumstellen.

**4. Füllung:** Himbeeren auf einem Sieb auftauen und evtl. auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Bananenjoghurt und Zitronensaft mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel Joghurt mit der lauwarmen aufgelösten Gelatine verrühren, dann die Mischung mit dem übrigen Joghurt verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme auf den Boden streichen, Himbeeren darauf verteilen und dabei 1 cm am Rand frei lassen. Übrige Creme darauf glatt streichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**5. Verzieren:** Backrahmen mit einem Messer lösen. Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen und ein Achteck auf die



Tortenoberseite spritzen, dabei etwa 2 cm am Rand frei lassen.  
Himbeer-Götterspeise "fein hacken" und in das Sahne-Achteck geben. Mit übriger  
Sahne "STOP" in die Mitte spritzen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 18 g, Kh: 20 g, kJ: 1.095, kcal: 261