

Vanille-Joghurttorte

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin



Füllung:

1 Dose Fruchtcocktail (Abtropfgew. 500 g)
12 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
600 g Joghurt
80 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
600 g kalte Schlagsahne

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
250 ml Fruchtsaft (aus der Dose)

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und den Boden mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3. Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring (Ø etwa 28 cm) so um den Boden stellen, dass dabei rundherum zwischen Boden und Rand knapp 2 cm frei bleiben.

4. Füllung: Fruchtcocktail auf einem Sieb gut abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Joghurtmasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Joghurtmasse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Zuletzt die Früchte unterheben. Die Hälfte der Creme auf dem unteren Boden glatt streichen. Oberen Boden auflegen und übrige Creme so in dem Tortenring glatt streichen, dass auch der Zwischenraum vollständig ausgefüllt ist. Die Torte 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5. Von dem aufgefangenen Saft 250 ml abmessen. Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber ohne Zucker**, zubereiten und sofort auf die Füllung geben. Die Torte nochmals mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Vor dem Servieren den Tortenring mit einem spitzen Messer lösen und entfernen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 14 g, Kh: 29 g, kJ: 1.159, kcal: 277

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.