

Brombeer-Joghurttorte

Fruchtige Torte mit einer Füllung aus Joghurt und Brombeeren und Dekoration aus Marzipan.

etwa 12 Stück  aufwändig  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
15 g Dr. Oetker Kakao

Creme:

10 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
500 g Brombeeren
500 g Joghurt mit Vanille-Geschmack
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
500 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
etwa 2 EL samtiger Aprikosen-Fruchtaufstrich
125 g Brombeeren
etwa 50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und 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 und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Boden erkalten lassen. Dann das mitgebackene Backpapier abziehen. Boden auf eine Tortenplatte legen. Tortenring darumstellen.
- 4 **Creme:**
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Brombeeren verlesen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Brombeerpüree mit Joghurt, Zucker und Finesse verrühren. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Masse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Joghurtmasse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Die Creme auf den Boden geben, verstreichen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 **Verzieren:**
Den Tortenring mit einem Messer lösen und entfernen. Marzipan-Rohmasse zwischen einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel zu 2 Streifen von jeweils 8 cm Breite und 40 cm Länge ausrollen, die untere Kante und die Enden gerade schneiden. Fruchtaufstrich glatt rühren und den Tortenrand damit bestreichen. Die Marzipanstreifen um den Tortenrand legen. Brombeeren verlesen. Die Kuvertüre mit einem scharfen Messer oder Sparschäler fein hobeln, die Torte damit bestreuen und mit den Brombeeren belegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Einfacher wird die Torte ohne Marzipanrand und Fruchtaufstrich.

