

Extra hohe Himbeer-Joghurt-Torte mit Kokos

Fruchtige Layer-Cake mit Sahnecreme

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform mit extra hohem Rand (Ø 18 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

50 g Kokosraspel
4 Eier (Größe M)
4 EL heißes Wasser
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

300 g tiefgekühlte Himbeeren
400 g kalte Schlagsahne
300 g Joghurt
4 EL Zitronensaft
4 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

etwa 50 g tiefgekühlte Himbeeren
Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen
etwa 1 EL Kokosraspel

Außerdem:

Tortenring, extra hoch 15 cm

1 Vorbereiten:

Kokosraspel für den Biskuitteig in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

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

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten



3 Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Himbeeren für die Füllung auftauen lassen.

4 Füllung:

Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Boden zurückstürzen und 3 x durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und den Tortenring (Höhe 15 cm) darumstellen. Sahne steif schlagen. Himbeeren pürieren. Erst Joghurt und Zitronensaft mit dem Mixer (Rührstäbe) unter die Himbeeren rühren, dann Gelatine fix in 1 Min. einrühren. Sahne in 2 Portionen unterheben und zum Schluss Zucker unterrühren. 2 EL der Creme in einen Einweg-Spritzbeutel geben und beiseitelegen. Ein Viertel der Füllung gleichmäßig auf dem unteren Boden verteilen. Einen Boden auflegen, leicht andrücken und wieder ein Viertel der Creme verteilen. Weiter fortfahren, bis der letzte Boden mit Creme bedeckt und glatt gestrichen ist. Sahnetupfen dekorativ auf die Torte spritzen. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Himbeeren auf Küchenpapier auftauen lassen. Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Vor dem Servieren Himbeeren und Schoko-Tröpfchen in die Zwischenräume setzen und Kokosraspel auf der Torte verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison können Sie die Torte auch mit frischen Himbeeren zubereiten.
- Der Biskuitboden lässt sich gut am Vortag zubereiten oder auch einfrieren.

