

# Himbeer-Joghurt-Torte

Diese Himbeer-Joghurt-Torte vereint eine lockere Joghurt-Sahnecreme und viele fruchtige Himbeeren. Bestes Himbeer Joghurt Torten Rezept zum Selberbacken.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

### Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

175 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Himbeer-Joghurt-Creme:

10 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

400 g kalte Schlagsahne

etwa 550 g Himbeeren

500 g Joghurt

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 EL Zitronensaft

### Zum Verzieren:

etwa 200 g Himbeeren

Dr. Oetker Mini Dekorblüten

## Wie backe ich eine cremige Himbeer-Joghurt-Torte?:

### ① Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### ② Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**



Springformrand lösen und entfernen. Tortenboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen, Tortenboden zurückstürzen und einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

#### 4 Himbeer-Joghurt-Creme zubereiten:

Gelatineblätter 5 Min. in kaltem Wasser einweichen (Gelatineblätter einzeln hineingeben). Sahne steif schlagen. Himbeeren verlesen und **400 g** davon pürieren. Himbeerpüree mit Joghurt, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine leicht ausdrücken. Die ausgedrückten Gelatineblätter unter Rühren erwärmen, bis sie vollständig gelöst sind. Erst etwa 4 EL der Joghurtcreme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Joghurtcreme verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.

- 5 Etwa 1/3 der Himbeer-Joghurt-Creme auf den unteren Boden streichen. Übrige Himbeeren auf der Joghurt-Creme verteilen und leicht andrücken. Die Hälfte der übrigen Himbeer-Joghurt-Creme auf den Himbeeren verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Die restliche Joghurt-Creme auf dem Boden verstreichen. Die Himbeer-Joghurt-Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

#### 6 Himbeer-Joghurt-Torte verzieren:

Himbeeren verlesen. Tortenring lösen und entfernen. Die Himbeer-Joghurt-Torte mit Himbeeren und Mini Dekorblüten verzieren und sofort servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine besonders cremige Himbeer-Sahne die Himbeeren nach dem Pürieren durch ein Sieb passieren.
- Für die Füllung können auch gefrorene Himbeeren verwendet werden. Dafür 400 g Himbeeren auftauen, pürieren und die Himbeer-Joghurt-Füllung damit zubereiten. Die 150 g ganzen Himbeeren für die Füllung **gefroren** auf das erste 1/3 der Creme geben, dann die Torte wie beschrieben weiter füllen.
- Der Tortenboden kann gut am Vortag gebacken oder eingefroren werden.

