





Kleine Himbeer-Joghurt-Torte mit Kokos

Fruchtig-exotische Sahnetorte mit Mini-Dekorblüten

etwa 10 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
50 g Zucker
1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Kokosraspel

Füllung:

150 g tiefgekühlte Himbeeren
200 g kalte Schlagsahne
150 g Joghurt
2 EL Zitronensaft
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
35 g Zucker

Zum Verzieren:

etwa 50 g tiefgekühlte Himbeeren
etwa 1 EL Kokosraspel
Dr. Oetker Mini Dekorblüten

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) 1 Min. auf höchster Stufe schaumig schlagen. Mit Vanille-Extrakt gemischtem 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 25 Min.

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 einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen. Sahne steif schlagen. Himbeeren pürieren. Erst Joghurt und Zitronensaft mit dem Mixer (Rührstäbe) unterrühren, dann Gelatine fix in 1 Min. einrühren. Sahne in 2 Portionen unterheben und zum Schluss Zucker unterrühren. Die Hälfte der Füllung gleichmäßig auf dem unteren Boden verteilen. Den oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Übrige Creme darauf verteilen und glatt streichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Himbeeren auf Küchenpapier auftauen lassen. Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Vor dem Servieren Himbeeren, Kokosraspel und Dekorblüten dekorativ 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.