

# Leichte Joghurt-Eistorte

Eine fruchtige Eistorte mit Himbeeren für den Sommer

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Quicheform (Ø 26 cm):

Fett

### Knetteig:

200 g Weizenmehl

25 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

100 g weiche Butter oder

Margarine

### Eis-Belag:

500 g Joghurt

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

250 g kalte Schlagsahne

600 g Himbeeren

## 1 Vorbereiten:

Die Quicheform fetten und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 28 cm) ausrollen und die Quicheform damit auslegen. Teig am Rand evtl. etwas hochdrücken. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

## 3 Boden in der Form erkalten lassen.



**4** Eis-Belag:

Joghurt mit Zucker und Bourbon Vanille-Zucker verrühren. Sahne steif schlagen, unterheben und am besten in einer Eismaschine gefrieren lassen.

- 5** Himbeeren verlesen, evtl. waschen und 100 g davon pürieren. Fertiges Eis in eine gekühlte Schüssel geben und Himbeerpüree zügig mit einem Esslöffel unterheben. Eis mit dem Löffel auf den vorgebackenen Boden geben und mit Hilfe des Löffelrückens verzieren. Das Eis mit übrigen Himbeeren belegen, nach Belieben mit Zitronenmelisse verzieren und servieren.

