

Himbeer-Joghurt-Torte

Ein Tortentraum aus zartem Biskuit, einer feinen Joghurtcreme und einer aromatischen Himbeerfüllung!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für eine Torte mit etwa 26cm Durchmesser

Für den Biskuit:

5 Eier (Gr. L), getrennt*
100g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
120g glutenfreie Mehlmischung
1/2 P. Backpulver
180g Himbeerkonfitüre

Für die Füllung:

7 + 2 Blatt Gelatine
300g Joghurt natur (ggf. laktosefrei)
80 + 20g Zucker
2 + 1 P. Vanillezucker
125g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt und aufgetaut
400ml süße Sahne (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:

Himbeeren, gehackte Pistazien, 100g Schlagsahne (ggf. laktosefrei)

1. Den Biskuit nach Anleitung herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12 – 15 Minuten backen. Den fertigen Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und sofort mitsamt dem Geschirrtuch aufrollen. Auskühlen lassen.

2. Den Biskuit vorsichtig auseinanderrollen und mit Konfitüre gleichmäßig bestreichen. Wieder aufrollen und Scheiben von etwa 2-2,5 cm dicke abschneiden. Einen Tortenring auf eine Tortenplatte stellen (etwa 26cm Durchmesser) und mit den Biskuitscheiben auskleiden. Zuerst am Rand entlang, dann den Tortenboden. Wie die Herstellung der Torte mit Biskuitumrandung funktioniert, ist in diesem Video zu sehen:
<https://youtu.be/W6tubZSS410>

3. 7 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, 80g Zucker und 2 P. Vanillezucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken, mit etwas heißem Wasser auflösen, dann sofort unter das Joghurtgemisch rühren. Leicht gelieren lassen.

4. Unterdessen 2 Blatt Gelatine einweichen. Himbeeren pürieren und mit 20g Zucker und 1 P. Vanillezucker mischen. Die Gelatine ausdrücken, mit etwas heißem Wasser auflösen, dann sofort unter die Himbeermasse rühren. Leicht gelieren lassen.

5. Für die Joghurtfüllung 400ml Sahne fest aufschlagen und unter die Joghurtmasse heben.

6. Die halbe, leicht gelierte Joghurtmasse auf den Biskuit geben, dann die Himbeermasse esslöffelweise darauf verteilen und mit der restlichen Joghurtmasse abschließen. Die restliche Joghurtmasse am besten esslöffelweise von außen nach innen auf die Himbeermasse geben. Die Torte etwa 3 – 4 Stunden kaltstellen.

7. Den Tortenring entfernen und die Torte mit Sahnetuffs, Himbeeren und gehackten Pistazien verzieren.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Tipp: Gerne kann die Torte am Vortag zubereitet werden.

Milchfrei – Tipp: Die Biskuitumrandung ist milchfrei. Für die Füllung eine Joghurtalternative auf Soja-, Mandel- oder Kokosbasis verwenden. Für Füllung und Dekoration einen aufschlagbaren Sahneersatz auf Kokosbasis (z.B. von Soyatoo) wählen.





