Rübli-Torte

So saftig, cremig und aromatisch zugleich! Die köstliche Rübli-Torte überzeugt durch den überaus saftigen Nuss-Karotten-Kuchenboden und der erfrischenden Joghurt-Sahne-Creme! Ein köstlicher Hingucker für die österliche Kaffeetafel

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für eine Torte mit 26cm Durchmesser

Für den Tortenboden: 1 Rezept „Nuss-Rüblikuchen“ (ohne Deko)

Für die Creme:
4 Blatt Gelatine
150g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)
60g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Bio-Zitrone, Saft und Abrieb
400ml süße Sahne (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:
12 – 16 Marzipan-Rübli
gehackte Pistazien

1. Den Rüblikuchen nach Anleitung zubereiten und in der Form auskühlen lassen. Anschließend aus der Form nehmen, auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

2. Für die Creme die Gelatine etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
3. Unterdessen Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb in eine Rührschüssel geben und mischen.
4. Die Sahne steif schlagen.
5. Nun die Gelatine ausdrücken und mit 50ml heißem Wasser verrühren, sodass die Flüssigkeit klümpchenfrei ist. Dann einen Esslöffel der Joghurtmasse zum Gelatinewasser rühren, dann das Gemisch sofort unter die gesamte Joghurtmasse zügig mischen. Die Sahne unterheben, dann die Creme auf den Kuchenboden geben und glattstreichen.
6. Die Torte mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, gerne auch über Nacht.
7. Den Tortenring entfernen und die Torte mit Marzipan-Rübli und gehackten Pistazien verzieren.

Milchfrei – Tipp: Anstatt Naturjoghurt eine Alternative auf Soja- oder Mandelbasis verwenden. Einen aufschlagbaren, veganen Sahneersatz anstatt Sahne einsetzen. Bei der Deko auf Milchbestandteile achten. Gerne können die Marzipan-Rübli aus Marzipan oder Fondant und Lebensmittelfarbe hergestellt werden.

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de