

Schoko-Joghurt-Torte

Schoko-Fans aufgepasst! Die Schoko-Joghurt-Torte ist ein absoluter Tortentraum – himmlisch weicher Biskuit, schmackhafte Schichten aus Banane, Joghurt- und Schokocreme und eine ansprechende Schokodeko! Nicht zu süß und einzigartig köstlich ☺

Für das Rezept gibt's eine Videoanleitung:
https://youtu.be/AVza0_VLTek

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



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den All-in-Biskuit:

6 Eier (Gr. L)

140g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

160g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 190g Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

Für die Füllung:

3 – 4 Bananen

8 Blatt Gelatine

400ml Sahne (ggf. laktosefrei)

500g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

85g Zucker

1 P. Vanillezucker

100g Schokocreme (z.B. Nutella) (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:

2 EL Quark (40% Fett) (ggf. laktosefrei)

1 TL Vanillezucker

100g Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)

1 Packung Delishios von Schär

Haselnusskrokant oder gehackte, geröstete Haselnüsse

1. Die Eier (nicht getrennt) Puderzucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und auf hoher Stufe exakt **8 Minuten** aufschlagen. Hierzu eignet sich eine Küchenmaschine mit Quirl-Aufsatz bestens.

2. Gesiebtes Mehl zur Schaummasse geben und alles vorsichtig mit einem Schneebesen verrühren, sodass ein luftig-leichter Teig bestehen bleibt.

3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 – 40 Minuten backen. Den fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen und komplett in der Form auskühlen lassen.

4. Den Biskuit aus der Form nehmen, und das Backpapier abziehen. Tipp: Gerne kann der Biskuit am Vortag zubereitet werden, dann lässt sich der Biskuit am Zubereitungstag besser teilen.

5. Den Tortenboden zweimal teilen. Den unteren Biskuit auf eine Tortenplatte geben und mit einem Tortenring umschließen. Die Bananen teilen und auf den Biskuitboden verteilen.

6. Für die Füllung die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen, 2 EL Schlagsahne für die Deko zurückbehalten und kühl stellen. Joghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken und mit 80ml heißem Wasser auflösen. Einen Esslöffel Joghurtmasse unter das Gelatinewasser rühren, nun rasch die Gelatinemischung unter die gesamte Joghurtmasse rühren. Die große Menge Schlagsahne unterheben.

7. Nun ein Drittel der Creme auf die Bananen streichen, den mittleren Biskuit auflegen. 50g Schokocreme unter die Joghurtcreme rühren und die Hälfte der Creme auf den mittleren Biskuit streichen, dann den obersten Biskuitboden auflegen. Die restlichen 50g Schokocreme unter die restliche Creme rühren und auf den Biskuitboden geben. Die Torte für mind. 3 Stunden, gerne auch über Nacht, kühl stellen.

8. Den Tortenring lösen. Zur Dekoration die zwei EL Schlagsahne, Quark und Vanillezucker verrühren und den Tortenrand damit dünn einstreichen. Hierzu eignet sich eine Teigkarte sehr gut.

9. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und am Tortenrand entlang anbringen. Schokokugeln am Schokorand entlang auflegen. Ebenfalls einen kleinen Ring aus Schokokugeln mittig auflegen und mit Haselnusskrokant mittig und am Rand entlang belegen.

Milchfrei – Tipp: Der Biskuit ist milchfrei. Für die Joghurtfüllung Sahne durch einen aufschlagbaren Sahneersatz z.B. auf Kokosbasis tauschen. Joghurt auf Soja-, Cashew- oder Mandelbasis einsetzen. Für die Deko Quark durch eine Quarkalternative auf Sojabasis tauschen. Auf eine milchfreie bzw. vegane Schokocreme zurückgreifen. Auch bei der Kuvertüre eine milchfreie Variante, z.B. Zartbitterkuvertüre einsetzen. Bei der Deko auf milchfreie Süßwaren zurückgreifen. Im gut sortierten Bioladen oder Reformhaus sind viele tolle Ersatzprodukte zu finden.





Wer mag, kann aus dem Rezept eine herrliche Kinder-Geburtstagstorte zubereiten! Die Cremeschichten wurden hier in anderer Reihenfolge zusammengesetzt und der Rand wurde nicht

mit Quark-Sahne eingestrichen.

