

Waldbeer – Joghurt – Torte

Eine feine Creme aus aromatischen Waldfrüchten und Joghurt, umhüllt von zarten Biskuitrollen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp



Für den Biskuit:

5 Eier (Gr. L), getrennt*

100g Puderzucker

120g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 TL Backpulver

Für die Biskuitfüllung:

300g Waldbeerkonfitüre

Für die Füllung:

300g Waldbeeren** z.B. Himbeeren, Heidelbeere, Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren

500g Joghurt natur (ggf. laktosefrei)

80g Zucker

2 P. Vanillezucker

200ml Sahne, steif geschlagen (ggf. laktosefrei)

10 Blatt Gelatine

Zur Dekoration:

50ml Sahne, steif geschlagen (ggf. laktosefrei)

1 EL Waldbeerkonfitüre

1. Biskuit herstellen. Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Puderzucker weißschaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eigelbmasse sieben und mit dem Eischnee locker vermengen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 12-15 Minuten backen. Die Teigplatte sofort auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und mit samt dem Tuch aufrollen. Auskühlen lassen.

2. Biskuit auseinanderrollen und mit Waldbeerkonfitüre gleichmäßig bestreichen, einen Esslöffel Konfitüre zur Dekoration zurückbehalten. Wieder aufrollen und Scheiben von etwa 2-2,5 cm Dicke abschneiden. Einen Tortenring auf eine Tortenplatte stellen. Den Boden und am Rand entlang mit den Biskuitscheiben auskleiden.

3. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten einweichen. Waldbeeren, Joghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit 4 EL heißem Wasser auflösen. Einen EL der Creme zu der Gelatine rühren, dann das Gelatinewasser sofort unter die Creme rühren. Masse leicht gelieren lassen und die Sahne unterheben. Die Creme in die Torte einfüllen und glattstreichen. Über Nacht kühl stellen.

4. Die Torte mit Sahnetuffs und Konfitüre dekorieren.

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

**Anstatt frischer Beeren können auch TK-Beeren verwendet werden. Hierzu die Beeren auftauen und gut abtropfen lassen!

Fruktosearm – Tipp: Für den Biskuit 120g Getreidezucker anstatt Puderzucker verwenden. Für die Biskuitfüllung einen fruktosearmen Fruchtaufstrich von Frusano wählen. Für die Füllung Beeren nach Verträglichkeit wählen und die Menge der Toleranzgrenze anpassen. Tipp: Himbeere und rote Johannisbeeren sind meist gut verträglich. Zucker durch 120g

Getreidezucker ersetzen. Vanillezucker durch etwas Vanillearoma tauschen.

Milchfrei – Tipp: Für die Füllung Joghurt durch einen pflanzlichen Ersatz auf Soja, Kokos- oder Lupinenbasis tauschen. Sahne durch eine vegane, aufschlagbare Alternative ersetzen, z.B. Kokos-Schlagcreme von Soyatoo. Ebenso für die Dekoration.



