

Therasas himmlische Joghurttorte mit Himbeeren

Für 2 Springformen (28 cm Durchmesser)

Zutaten Rührteig

150 g Butter
120 g Zucker
5 Eigelb
180 g Dinkelvollkornmehl (oder
anderes Mehl)
½ TL Backpulver
ca. 100 ml Milch
1 Prise Salz

Zubereitung Rührteig

Zuerst die Eier trennen. Butter mit Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Jetzt 1 Prise Salz und ca. 100 ml Milch in die Masse geben und gut verrühren. Der Teig sollte weich, aber nicht zu flüssig sein. Die Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegte und am Rand eingefettete und bemehlte Springformen (28 cm Durchmesser) verteilen. Wer keine zwei Springformen hat, kann die Böden auch nacheinander backen.

Zutaten Baiser

5 Eiweiß
200 g Zucker
100 g Mandelblätter (zum
Draufstreuen)

Zubereitung Baiser

5 Eiweiß steif schlagen. Dabei den Zucker langsam einrieseln lassen und so lange weiter schlagen bis die Masse Spitzen zieht. Die Eiweißmasse auf den beiden Rührteigböden verteilen, mit jeweils 50 g Mandelblättchen bestreuen und je 20 bis 25 Min. bei 180°C (Ober-/Unterhitze) backen oder beide Böden zusammen 20 bis 25 Minuten mit Heißluft 170°C backen. In der Form etwas abkühlen lassen.

Zutaten Füllung

½ l Schlagsahne
500 g Joghurt natur
200 ml Sauerrahm
80 g Zucker
Saft einer Zitrone
8 Blatt helle Gelatine
150 g Himbeeren

Zubereitung Füllung

Die 8 Blatt Gelatine in kaltes Wasser legen und für 5-10 Minuten einweichen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Zucker, Joghurt, Sauerrahm und Zitrone in einer anderen Schüssel verrühren und dann die Sahne unterrühren. Dann die eingeweichten Gelatineblätter aus dem Wasser nehmen, mit den Händen leicht ausdrücken und unter Rühren bei schwacher Hitze auflösen.

Achtung: Ist die Temperatur zu hoch, verliert die Blattgelatine an Gelierkraft. Um Klümpchen zu vermeiden 1-2 EL der kalten Creme in die lauwarne und flüssige Gelatine geben und beides miteinander verrühren. Wenn sich die Temperatur der beiden Flüssigkeiten angeglichen hat, die Gelatine-Masse unter Rühren zur restlichen Creme geben.

Tipp: Je nach Geschmack einen Schuss Grand Manier, Amaretto oder Weinbrand in die Creme geben. Die Torte braucht den Alkohol aber nicht und schmeckt auch ohne.

Den unteren Boden in einen Tortenring legen, abwechselnd die Masse und die frischen Himbeeren darauf verteilen. Man kann auch anderes Obst (z.B. Kirschen, Stachelbeeren, Erdbeeren oder auch aufgetaute Tiefkühlfrüchte) verwenden.

Den zweiten Tortenboden in 12 bis 16 Stücke teilen und einzeln auf die Masse legen.

Die Torte sollte mindestens für 4 bis 5 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank.

Viel Freude beim Backen und guten Appetit!