

Fruchtcocktail-Joghurt-Torte

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Biskuit:

3 Eier (M)
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
80 g Mehl
80 g Speisestärke
2 gestrichene TL Backpulver +
1 Messerspitze Backpulver
1 EL Kakaopulver

Für die Joghurtcreme:

12 Blatt weiße Gelatine
1 Glas (540 g) Odenwald
Frucht in Frucht Fruchtcocktail
100 ml Fruchtsaft aus dem Glas
1 Bio-Limette
750 g Joghurt (0,1% Fett)
80 g Zucker
250 ml Schlagsahne

Zubehör:

Springform (26 cm Durchmesser)

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 1/3 Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit 3 EL heißem Wasser, dem restlichen Zucker und Vanillinzucker cremig-schaumig schlagen. Eischnee darauf geben. Mehl mit Speisestärke und 2 TL Backpulver mischen und darüber sieben. Alles locker unterheben.

Die Hälfte Teig abnehmen. Kakao mit etwas Backpulver (1 Messerspitze) mischen und darüber sieben. Unter den Teig heben.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Erst den dunklen, dann den hellen Teig mit einem Löffel einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 25-30 Minuten backen. Boden auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form nehmen.

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Odenwald Frucht in Frucht Fruchtcocktail abtropfen lassen, Saft auffangen. Limette abspülen, Schale abreiben und Saft auspressen. Joghurt mit Zucker, Limettenschale und -saft verrühren. 100 ml Fruchtsaft aus dem Glas erhitzen. Gelatine ausdrücken und im Fruchtsaft auflösen. Gelatine zügig unter den Joghurt rühren. Kühl stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.

Sahne steif schlagen und unter den Joghurt heben. Die Früchte locker unterziehen. Tortenboden auf eine Platte setzen und einen Tortenring darum schließen. Die Creme darauf geben. Torte 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten + Kühlzeit

Tipp:

Kurz vor dem Servieren Torte mit zerbröckeltem Baiser (fertig gekauft, ca. 30 g) bestreuen.



Guten Appetit!