

Früchte-Joghurt-Torte

Für den Boden:

100g Löffelbiskuits
50 g Butter

Für die Füllung:

5 Blatt Gelatine
300 g Joghurt (3,5% Fett)
50 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
1-2 EL Zitronensaft
200g Schlagsahne (mind. 30% Fett)

Für den Belag:

400 g vorbereitetes, frisches Obst der Saison (z. B. Erdbeeren, Nektarinen, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren)
½ Pck. gezuckerter Tortenguss, klar
125 ml Apfelsaft

Zubereitung:

1. Einen Tortenring (16 cm oder 20 cm Durchmesser) auf eine mit Backpapier belegte, kleine Tortenplatte stellen.
2. Für den Boden Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel verschließen. Löffelbiskuits mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Brösel in eine Rührschüssel geben. Butter zerlassen, zu den Biskuitbröseln geben und gut verrühren. Bröselmasse in den Tortenring geben und mit einem Löffel zu einem Boden andrücken. Tortenboden in den Kühlschrank stellen.
3. Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker, Vanille Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Gelatine mit etwa 3 EL von der Joghurtmasse verrühren, dann unter die restliche Joghurtmasse rühren und in den Kühlschrank stellen.
4. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, Sahne unterheben. Die Creme auf den Bröselboden geben und glattstreichen. Die Torte 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Für den Belag die Torte mit dem vorbereiteten Obst belegen. Aus Tortengusspulver und Apfelsaft nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Den Guss auf dem Obst verteilen. Die Torte in den Kühlschrank stellen und den Guss fest werden lassen.
6. Zum Servieren den Tortenring lösen und entfernen. Torte in Stücke schneiden.

Tipp: Für eine große Torte (26 cm Durchmesser) stellen Sie den Tortenring entsprechend größer ein. Sie benötigen dafür die doppelte Menge der Zutaten.