



Benötigte Zutaten

Tortenboden

110 g	Joghurt 3,6 %
50 g	brauner Zucker
80 g	Premium Teebutter
20 g	Staubzucker
130 g	Mohn gemahlen
90 g	Haselnüsse gemahlen
4	Eier
1 Prise	Zimt
4 EL	rote Ribiselmarmelade

Joghurtmasse

400 g	Premium Naturjogurt 3,6 %
1	Vanilleschote
350 ml	Premium Schlagobers
50 g	Staubzucker
4 EL	Gelatine
3 cl	Cointreau

Joghurttorte mit Erdbeeren auf Mohn Tortenboden

Anleitung

Tortenboden

1. Zuerst das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
2. Die Eier in Dotter und Eiklar trennen und aus dem Eiklar Schnee schlagen. Danach den braunen Zucker langsam einrieseln lassen.
3. Die weiche Butter mit dem Staubzucker cremig rühren, die Dotter langsam unterrühren und schaumig schlagen.
4. Nun Mohn, Haselnüsse und Joghurt unter die Butter-Zucker-Dotter-Masse rühren und zuletzt den Eischnee unterheben.
5. Die Tortenform ausfetten und die Masse einfüllen. Bei 180 °C für ca. 30 Minuten backen, auskühlen lassen und dünn mit Ribiselmarmelade bestreichen.

Joghurtmasse

6. Als erstes Joghurt und Staubzucker verrühren. Dann Gelatineblätter in kaltem Wasser ca. fünf Minuten einweichen, ausdrücken, im erwärmten Cointreau auflösen und in die Joghurtmasse einrühren.
7. Nun das geschlagene Schlagobers unterheben, Masse auf dem Tortenboden in der Springform verteilen und für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Erdbeermasse

8. Zunächst das Erdbeermark, Joghurt und die Ribiselmarmelade verrühren. Gelatineblätter wie oben auflösen und ausgedrückt in den erwärmten Erdbeerlikör einrühren und unter die Joghurtmasse rühren.
9. Danach das geschlagene Schlagobers unterheben und alles auf der weißen Joghurtmasse verteilen und kühl stellen. Zuletzt die Torte mit Erdbeeren garnieren.



Erdbeermasse

150 g **Premium Naturjogurt**
3,6 %

200 g Erdbeermark

4 Blätter Gelatine

300 ml **Premium Schlagobers**

1 EL rote Ribiselmarmelade

3 cl Erdbeerlikör

150 ml Schlagobers

Erdbeeren für
Dekoration

Nährwerte pro Portion

42 g Fett 11 EW 21 Kohlenhydrate 517 kcal 1.75 BE



Ein Rezept der:
AMA Marketing