




Himbeer-Joghurt-Torte

 Zeit gesamt
4h 40min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	80 g
Eier	1 St.
Puderzucker	60 g
Vanillinzucker	2 TL
Salz	
Weizenmehl, Type 405	125 g
Himbeeren, tiefgefroren	500 g
Blattgelatine	5 g
Joghurt, natur	400 g
Zucker	120 g
Schlagsahne	200 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Butter würfeln, Ei trennen. In einer Schüssel Butter und Eigelb mit Puderzucker, Vanillinzucker, Salz und Mehl zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Teig ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und als Boden in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) legen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier abdecken und getrocknete Hülsenfrüchte (Erbsen o. Ä.) einfüllen. Im Backofen ca. 15 Min. vorbacken.
3. Papier und Hülsenfrüchte entfernen und weitere ca. 5 Min. knusprig backen. Kuchenboden in der Form auskühlen lassen.
4. Himbeeren auftauen und auf einem Sieb abtropfen lassen, etwas Flüssigkeit auffangen. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einer weiteren Schüssel Joghurt, 4 EL Himbeerflüssigkeit und Zucker verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf auf niedriger Stufe ca. 2 Min. schmelzen. 2 EL Joghurtcreme unterrühren und Masse mit restlicher Joghurtcreme verrühren.
5. In einer Schüssel Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Schlagsahne und Himbeeren vorsichtig unter die Joghurtcreme heben. Himbeer-Joghurt-Masse auf dem Kuchenboden verteilen und mind. 4 Std. kühl stellen.
6. Vor dem Servieren Springformrand entfernen und Himbeer-Joghurt-Torte nach Belieben mit frischen Himbeeren garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Das Vorbacken mit den getrockneten Erbsen wird Blindbacken genannt. Durch das Blindbacken wird der Teig durch. Damit der Teig keine Luftblasen schlägt, wird er mit Backpapier abgedeckt und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschwert. Die Hülsenfrüchte kannst du anschließend wieder- oder weiterverwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	167 kcal		
Kohlenhydrate	23 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	5 g	Fette	7 g