Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Himbeer-Joghurt-Törtchen

Ein Rezept von Himbeer-Joghurt-Törtchen, am 29.04.2024

Zutaten

1	Schokobiskuitböden (Fertigprodukt, siehe Rezept-Tipp)
70 g	Zucker
2 TL	Zitronensaft
80 g	Joghurt
	Himbeeren zum Verzieren
4 Blatt	weiße Gelatine
120 g	Himbeeren
½ TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
300 g	Sahne
1	Ausstecher (ca. 7 cm Ø)
	Puderzucker (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Silikonförmchen (à ca. 90 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Aus dem Biskuitboden 12 kleine Böden ausstechen. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Die Himbeeren verlesen. Die Gelatine ausdrücken, mit Himbeeren und Zucker in einem kleinen Topf verrühren und erwärmen, bis die Gelatine aufgelöst ist. Die Zitronenschale und den Zitronensaft dazugeben und unter die Himbeermischung rühren.

2. Die Sahne steif schlagen. Den Joghurt unter die Himbeermasse rühren. Zuerst ein Drittel Sahne unter die Himbeermasse rühren. Dann den Rest Sahne vorsichtig mit einem Schneebesen unter heben. Die Himbeer-Joghurt-Sahne in die Förmchen geben. Jeweils 1 Schokobiskuitboden darauflegen. Die Förmchen mindestens 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen.

3. Die tiefgekühlten Törtchen sofort aus den Förmchen drücken und im Kühlschrank in ca. 3 Std. auftauen lassen. Zum Servieren die Törtchen mit den übrigen Himbeeren belegen und nach Belieben noch mit Puderzucker bestreuen.