Rezept

Joghurt-Torte mit Maracuja

Ein Rezept von Joghurt-Torte mit Maracuja, am 28.04.2024

Zutaten

5	Eier (Größe M)
200 g	Zucker
	200-250 g glutenfreies Mehl, hell
500 ml	Sahne
180 ml	Maracujasaft oder -nektar
120 g	Zucker
250 ml	Maracujasaft oder -nektar
	Salz
2 Päckchen	Vanillezucker
1 Päckchen	Backpulver
400 g	Joghurt, 3,5 % Fett
1 Päckchen	Instant-Gelatine (z.B. Gelatine fix von Dr. Oetker)
2 Päckchen	klarer Tortenguss
	Außerdem: 1-2 EL Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 190° (Umluft 175°) vorheizen. Für den Teig die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe und den Zucker mit 5 EL kaltem Wasser mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Mehl und Backpulver mischen und auf die Eigelbmasse sieben. Den Eischnee daraufgeben und vorsichtig unter die Masse ziehen.

2. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) 25-30 Min. backen. Den Biskuit auskühlen lassen.

3. Den Boden quer in drei gleich große Böden schneiden. Dazu den Boden an den gewünschten Stellen leicht rundherum mit einem Messer einschneiden, jeweils einen Bindfaden in den Schnitt legen und dann über Kreuz zusammenziehen.

4. Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Den Joghurt mit Maracujasaft oder -nektar und Instant-Gelatine nach Packungsangabe verrühren. Die Sahne unterheben, Zucker erst ganz zum Schluss unterrühren.

5. Ersten Boden auf eine Platte legen und den Springformrand oder einen Tortenring darum herumstellen. Die Maracujacreme auf den Boden geben und glatt streichen. Den zweiten Boden darauflegen und andrücken.

6. Aus Tortenguss, Maracujasaft oder -nektar sowie 250 ml Wasser nach Packungsangabe (aber ohne Zucker) einen Guss herstellen und auf dem oberen Boden verteilen. Torte ca. 2-3 Std. kalt stellen.

7. Aus dem dritten Boden Motive (z. B. Wolken, Sterne, Herzen etc.) ausstechen und die Torte damit garnieren. Die Torte kurz vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben.