

Rezept

## Kefir-Schichttorte

Ein Rezept von Kefir-Schichttorte, am 20.04.2024

### Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Multivitaminsaft
150 g Mehl	½ Päckchen Backpulver
Fett und Semmelbrösel für die Form	12 Blatt weiße Gelatine
1 kg Kefir	150 g + 4 EL Zucker
Saft von 1 Zitrone	¼ l Multivitaminsaft
2 Päckchen Tortenguss klar	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

### Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, Form einfetten und mit Bröseln bestreuen. Aus den Teigzutaten nach dem Grundrezept in 20-25 Min. einen Boden backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. 6 Blatt Gelatine einweichen. Tortenring um den Boden stellen. 500 g Kefir mit 75 g Zucker verrühren. Die Hälfte vom Zitronensaft erwärmen, Gelatine ausdrücken, darin auflösen und unter den Kefir rühren. Kefir auf den Boden geben, im Kühlschrank in ca. 1 Std. fest werden lassen.
3. Aus ¼ l Multivitaminsaft, 2 EL Zucker, 1 Päckchen Tortenguss einen Guss herstellen. Guss löffelweise auf der Kefirmasse verteilen. In ca. 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen. Die zweite Kefirschicht wie in Schritt 2 herstellen und auf den Guss geben. In ca. 1 Std. fest werden lassen. Aus den übrigen Gusszutaten wie in Schritt 3 einen Guss herstellen, auf der Torte verteilen.