

Rezept

# Joghurt-Torte

Ein Rezept von Joghurt-Torte, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>150 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1</b> Ei
<b>300 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>12 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>3</b> Mangos
<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>500 g</b> Vanillejoghurt
<b>3 EL</b> Zucker	<b>200 g</b> Sahne
frische Minzblättchen (wer mag)	<b>4 EL</b> Kokosraspel
Backpapier für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Das Ei unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen bei 160° (Mitte, Umluft 140°) 25 Min. backen. Gut auskühlen lassen.
2. Die Gelatine einweichen. Die Mangos schälen und in schmale Streifen schneiden. 8 Streifen für die Dekoration beiseite stellen. Die restliche Mango mit Zitronensaft, Joghurt und Zucker pürieren. Die Gelatine auflösen, zunächst mit 3 EL Mangopüree verrühren, dann in das restliche Püree rühren. 15 Min. kalt stellen. Die Sahne steif schlagen. Unter die gelierende Mangocreme heben.
3. Den Boden mit einem Tortenring umschließen. Die Mangosahne darauf verstreichen. 3 Std. kalt stellen. Die Torte mit Mangostreifen und Minzblättchen garnieren. Den Rand mit Kokosraspeln bestreuen.