

Rezept

Schoko-Joghurt-Torte

Ein Rezept von Schoko-Joghurt-Torte, am 29.09.2023

Zutaten

5 Eier	80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	80 g weiche Butter
200 g gemahlene Mandeln	1 TL Backpulver
100 g Raspelschokolade	14 Blatt weiße Gelatine
400 g Sahne	100 g Zucker
750 g Joghurt mit Schokostückchen	2 EL Zitronensaft
5 EL Kokosraspel	100 g Zartbitter-Schokolade
12 Schokoherzen	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, Eiweiße steif schlagen. Zucker, Vanillezucker und Butter cremig rühren. Die Eigelbe unterrühren. Mandeln, Backpulver und Raspelschokolade mischen, unterrühren. Eischnee unterheben.
2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 25-30 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, Backpapier abziehen. Den Biskuit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Die Gelatine einweichen. Die Sahne steif schlagen. Zucker und Joghurt verrühren. Den Zitronensaft erhitzen, die Gelatine darin auflösen. Zunächst mit nur 3 EL Joghurt verrühren, dann in den restlichen Joghurt rühren. Die Sahne unterheben.
4. Den Biskuit mit einem Tortenring umschließen. Die Sahnecreme auf dem Biskuit gleichmäßig verstreichen. Mit einem Tortenkamm Kreise auf der Oberfläche ziehen. 4 Std. kalt stellen.
5. Den Tortenring entfernen. Die Torte rundum mit Kokosraspeln bestreuen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine Spitze abschneiden und die Torte damit garnieren. 15 Min. kalt stellen. Mit den Schokoherzen garnieren.