

KIRSCHEN-JOGHURT-TORTE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Tortenboden:

- 90 g Mehl
- 100 g Puderzucker / Staubzucker
- 5 Eier
- 25 g gemahlene Haselnüsse
- 1 P. Vanillezucker
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- geriebene Zitronenschale

Joghurtcreme:

- 500 g Naturjoghurt
- 200 g Frischkäse (Philadelphia)
- 4 EL Puderzucker/ Staubzucker
- Saft v. 1/2 Zitrone
- geriebene Zitronenschale
- 8 Blatt Gelatine

- 600 g Sauerkirschen
(mit Kernen gewogen)
- 1 P. Tortenguss rot
- 2 EL Puderzucker/ Staubzucker
- 1/4 l Kirschsaff

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Tortenboden:

Eier trennen, Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Backpulver, Mehl und Haselnüsse miteinander vermischen und unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete, bemehlte Tortenform (24 cm Ø) füllen und im Ofen ca. 35 Minuten backen.

Für die Joghurtcreme Gelatine in etwas Wasser einweichen. Joghurt, Frischkäse, Puderzucker, Zitronensaft und Zitronenschale mit dem Handmixer vermischen. Weiche Gelatine in 3-4 EL kochendem Wasser auflösen, Joghurtcreme Löffel für Löffel (damit keine Klumpen entstehen) dazugeben. Jedesmal gut vermischen. Den ausgekühlten Tortenboden mit einem Tortenreifen eng umstellen, Creme auf dem Tortenboden gleichmäßig verteilen. Über Nacht kaltstellen.

Sauerkirschen waschen, entkernen und sehr gut abtropfen lassen, am besten auf einem Küchenpapier ausbreiten. Danach auf die inzwischen feste Cremefüllung legen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit Kirschsaff und Puderzucker zubereiten und über die Kirschen gießen. Torte nochmals für ca. 2 Stunden kaltstellen.