Himbeer-Joghurttorte



Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 4 Eigelb
- 2 Esslöffel warmes Wasser
- 130 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eiweiß
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 Teelöffel Backpulver

Füllung:

- 250 ml Milch
- 180 g Zucker
- 4 Eigelb
- 8 Blatt Gelatine
- 500 g cremiger Joghurt
- 250 g Himbeeren
- 2 cl Himbeergeist
- 375 ml Sahne

- 30 g Zucker
- Saft einer Zitrone

Außerdem:

- 250 ml Sahne
- 1 Esslöffel Zucker
- 50 g gehobelte, geröstete Mandeln

Zubereitung

1. Das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmen Wasser schaumig schlagen.
   Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange
   schlagen, bis die Masse hell-cremig ist.

2. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben.
   Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und darüber sieben.
   Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen.
   Tortenring (Durchmesser 27 cm) mit Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen.

3. In den vorgeheizten Backofen (190-200°C) etwa 20-25 Minuten backen.
   Auf einen Kuchengitter im Ring auskühlen lassen.

4. Boden einmal quer durchschneiden und einen hohen Tortenring darüber geben. Milch mit Zucker und Eigelb so lange erhitzen, bis es merklich dickflüssiger geworden ist (nicht kochen!).
   Die eingeweichte und wieder ausgedrückte Gelatine darin auflösen und den Joghurt unterrühren. Die Masse zu gleichen Teilen in zwei Schüsseln seihen.

5. Die Himbeeren pürieren (16 Stück für die Garnitur zurückbehalten), durch einen Sieb drücken, und mit dem Himbeergeist unter einen Teil der Creme rühren.

6. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und vor dem Stocken der Creme die Hälfte unter die Himbeercreme rühren und auf dem Biskuitboden glatt streichen. Im Kühlschrank erstarren lassen.

7. Inzwischen den anderen Teil der Creme mit dem Zitronensaft verrühren, die restliche Sahne unterziehen. Auf die etwas fest gewordene Himbeercreme füllen, glatt streichen und mit dem zweiten Boden bedecken. Über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

8. Sahne mit Zucker steif schlagen, und die Torte mit einer Palette einstreichen. In 16 Stücke einteilen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.

9. Mit Sahnerosetten und Himbeeren garnieren.