Latte-Macchiato-Torte



Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 100 g weiche Butter oder Margarine
- 100 Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver

Joghurtfüllung:

- 750 g Sahne-Joghurt
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 5 Blatt Gelatine
- 100 g Sahne

Kaffeefüllung:

- 450 g Sahne-Joghurt

- 60 g Zucker
- 3-4 Esslöffel löslicher Kaffee
- 4 Blatt Gelatine
- 100 g Sahne

Außerdem:

- Fett und Semmelbrösel für die Form
- Kakao zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für den Boden eine Springform fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
2. Zucker, Vanillinzucker und Salz mit dem Handrührgerät cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise kurz unter die Masse rühren. In die Springform füllen und glatt streichen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 180-200°C etwa 30 Minuten backen. Boden auskühlen lassen.
4. Den Boden auf eine Tortenplatte geben und mit einem Tortenring umstellen.
5. Für die Joghurtfüllung die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Joghurt, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. 3 Esslöffel Joghurtfüllung einrühren, dann unter die übrige Joghurtfüllung rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. 1/3 der Creme auf den Tortenboden streichen. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Übrige Creme bei Zimmertemperatur stehen lassen (nicht kalt stellen).
6. Für die Kaffeefüllung Gelatine in kaltes Wasser

einweichen. Den Joghurt, Zucker und löslichen Kaffee verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. 3 Esslöffel Kaffeefüllung einrühren und dann unter die übrige Kaffeefüllung rühren. Sahne steif schlagen und darunter heben. Vorsichtig auf die Torte streichen. Für etwa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

7. Die übrige Joghurtcreme durchrühren und vorsichtig auf die Torte streichen. Über Nacht kalt stellen. Den Ring der Torte vorsichtig mit einem Messer lösen.

8. Eine runde Schablone in Größe der Torte aus Papier schneiden und Herzen etc. in die Schablone schneiden. Kurz vor dem Servieren die Schablone auf die Torte legen und die Zwischenräume mit Kakao bestäuben. Vorsichtig die Schablone wieder entfernen.