

Brombeer-Joghurt-Torte

Zutaten | 12 Stück

2	Eier
2 EL	heißes Wasser
120 g	Zucker
100 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
500 g	Brombeeren
8 Blatt	Gelatine
150 ml	Sahne
250 ml	Buttermilch
300 g	Joghurt
50 g	Mandelblättchen
	Minze

Zubereitungszeit: 50 Min., Kühlzeit: 5 Std.

Zubereitung:

- Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Eier mit 75 g Zucker und Wasser in einer Schüssel einige Minuten cremig rühren.
- Mehl und Backpulver in einer anderen Schüssel mischen und zur Eiscreme sieben. Mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben.
- Backpapier in Springform legen, Teig einfüllen und glatt streichen.
- Auf mittlerer Schiene 15 Minuten backen, auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Boden aus der Form lösen und Backpapier entfernen.
- Brombeeren waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. 6 schöne Brombeeren zur Dekoration zur Seite legen. Die anderen putzen und in eine Schüssel klein würfeln.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Sahne in ein hohes Gefäß geben, steif schlagen und kalt stellen.
- Buttermilch und Joghurt mit dem restlichen Zucker glatt rühren.
- Tropfnasse Gelatine in einem kleinen Topf erwärmen und unter Rühren auflösen.
- 1/3 der Joghurtmasse in die warme Gelatine rühren und anschließend sofort unter die restliche Masse geben. Sahne vorsichtig unterheben, anschließend die Brombeerwürfel dazugeben.
- Rand der Springform um den Boden mit der Teigplatte stellen.
- Joghurtcreme auf dem Teigboden verteilen und ca. 4-5 Stunden kalt stellen. Anschließend den Tortenring lösen.

- Die fertige Torte mit den restlichen Brombeeren, Mandelblättchen und Minze dekorieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 134 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
332 kcal	16 g	17,4 g	26,1 g	187 mg