



## Kriecherl-Joghurt-Kuppeltorte

### Zutaten für ø 25 cm:

50 g zimmerwarme Butter  
50 g Zucker  
3 Eier  
60 g geschmolzene Schokolade  
120 g geriebene Mandeln  
30 g Mehl  
1/2 KL Backpulver

### Zutaten für die helle Creme:

5 Blatt Gelatine  
150 g Kriecherl (entkernt)  
250 ml Joghurt  
40 g Zucker  
250 ml Schlagobers

### Zutaten für die Fruchtcreme:

7 Blatt Gelatine  
200 g Kriecherl Fruchtaufstrich  
250 ml Joghurt  
80 g Zucker  
375 ml Schlagobers

### Zubereitung:

Für die Kuppeltorte eignet sich eine Kuppelform von 15 cm Höhe oder eine Rührschüssel mit ähnlichen Maßen. Wir haben für den Boden einen Tortenring mit 26 cm genommen und anschließend zugeschnitten. Die Abschnitte anschließend als Dekoration verwendet.

Die Kuppelform mit einer Frischhaltefolie auslegen und mit Hilfe eines Tortenrings oder einer Salatschüssel stabil hinstellen.

Für die helle Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker ins Joghurt einrühren. Das Schlagobers aufschlagen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen und vorsichtig ausdrücken. Bei geringer Hitze unter ständigem Rühren verflüssigen. Unter das Joghurt rühren. Schlagobers und Kriecherl nach und nach unterziehen und alles in die Kuppelform füllen. Glatt streichen und kalt stellen.

Für den Tortenboden die Eier trennen und die Butter in kleine Würfel schneiden. Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Dotter dazu geben und weiter rühren. Die geschmolzene Schokolade überkühlen lassen und ebenfalls einrühren.

Backpulver mit Mehl und Mandeln verrühren. Die Eiklar zu Schnee schlagen. Beides abwechselnd unter die Tortenmasse ziehen. In eine gebutterte Form geben (wir legen den Boden noch dazu mit Backpapier aus) und bei 160 °C ungefähr 30 Minuten backen.

Für die Kriecherlcreme die Gelatine wie vorhin einweichen. Joghurt mit Zucker verrühren. Die Gelatine diesmal vorsichtig mit dem Kriecherl Fruchtaufstrich erwärmen bis sich die gesamte Gelatine aufgelöst hat. Unter die Joghurtmasse rühren. Das Schlagobers steif schlagen und unterziehen.

Die Kriecherlcreme auf der hellen Creme verteilen. Bei Bedarf den Tortenboden zurecht schneiden und vorsichtig an die Kriecherlcreme andrücken. Sollte der Boden zu klein sein, dann so weit in die Creme drücken, dass die überlaufende Creme und der Tortenboden bündig abschließen. Immerhin sollte die Kuppeltorte eine ebene Unterseite haben um gerade zu stehen.

Die Torte über Nacht kalt stellen. Nach belieben verzieren und genießen.