



Joghurt Torte

Zutaten für ø 26 cm:

4 Eier
8 dag Mehl
10 dag Zucker
2 Becher Joghurt
1 Becher Schlagobers
15 dag Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1/16 l Rum
6 Blatt Gelatine
Marillenmarmelade
Zimt

Zubereitung:

Für den Tortenboden eine Springform mit Butter einstreichen und mit Backpapier auslegen.

Eidotter versprudeln. Eiklar steif schlagen, Eidotter, Mehl und 10 dag Zucker nach und nach unterheben.

Masse in die Tortenform gießen, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ungefähr 15 bis 20 Min. backen.

Fertigen Tortenboden auskühlen lassen, Tortenring öffnen und die Ränder mit hohem Backpapier auskleiden, sodass der Ring erhöht wird. Tortenboden mit Marillenmarmelade bestreichen, Tortenring wieder schließen.

Für die Joghurtmasse das Schlagobers steif schlagen, allerdings nicht zu fest. Die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen, ausdrücken und mit dem Rum über leichter Hitze schmelzen. Das Joghurt mit 15 dag Zucker, Vanillezucker und der Gelatine verrühren. Das Schlagobers unterziehen und die Masse auf dem Tortenboden verteilen. Die Torte über Nacht kalt stellen, bis die Joghurtmasse fest ist.

Für den Guss Marillenmarmelade mit Zimt verrühren und auf die Torte streichen.