

Jogurella Torte

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	160 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	4 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	3 Esslöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	3.8 Liter
Weizenmehl (universal)	160 g
Fruchtjoghurt / Früchtejoghurt	4 Dose(n) / Becher

Zubereitung:

Eier, Wasser und Zucker dickcremig rühren und dann das Mehl unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform füllen und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad ca.20 Minuten backen. Für den Belag Früchtejoghurt(Jogurella je 150 g, Sorte nach Geschmack)in eine Schüssel geben. 8 Blatt Gelantine nach Backungsanleitung auflösen und in das Früchtejoghurt einrühren. Schlagobers mit Staubzucker steif schlagen. Wenn die Jogurtmasse anfängt dicklich zu werden, das steif geschlagene Obers unterheben.

Belag auf den erkalteten Boden streichen(eventuell vorher mit Marmelade bestreichen) und fest werden lassen.TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1156-Jogurella-Torte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at