

Beerentorte



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	80 g
Blattgelatine / Gelatineblätter	5 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	80 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 ml
Feinkristallzucker	120 g
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	250 ml
Zitronensaft	2 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Gold Rum	2 Esslöffel
Beeren	3 handvoll
Gelee / Tortengelee	1 Pkg.

Zubereitung:

Biskuitteig: Dotter und Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und steif geschlagenen Schnee unterheben. Teig in eine gefettete Tortenform geben und backen - Backtemperatur: 180 Grad, Backzeit: ca. 20 Minuten.

Joghurt-Creme: Für die Creme Joghurt, Staubzucker, Rum, Saft von einer halben Zitrone und Vanillezucker verrühren. 5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in etwa 6 EL heißem Wasser auflösen, überkühlen lassen und schnell unter die Creme rühren. Zuletzt das geschlagene Schlagobers dazugeben. Die Creme kurz in den Kühlschrank geben.

Die Biskuittorte halbieren und mit der Joghurtcreme füllen. Etwas Creme auch obenauf streichen, mit Beeren (oder anderen Obstsorten) belegen und mit Tortengelee übergießen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1981-Beerentorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at