

Beeren-Joghurt-Torte

Schülerinnen der HLW St. Peter

FÜR DEN MANDELBODEN

4 Eiklar (120 ml)
200 g Staubzucker
200 g Mandeln, gerieben
Butter zum Ausstreichen
Zucker zum Ausstreuen

FÜR DIE JOGHURTCREME

500 ml Joghurt
Saft von ½ Orange oder
2 EL Hollersirup
150 g Staubzucker
1 Pk. Vanillezucker
1 TL Zitronensaft
7 Blatt Gelatine
250 ml Schlagobers

FÜR DIE FRUCHTEINLAGE

1 kg Erdbeeren
oder 300 g Himbeeren und
300 g Schwarzebeeren (im Herbst
kernlose Weintrauben)

ZUM GARNIEREN

Obers
geröstete Mandelblättchen
Beeren
Gänseblümchen
Melissenblätter

ZUBEREITUNG

● Eiklar steif schlagen, mit Zucker löffelweise ausschlagen, Mandeln kurz und locker unterheben. Masse in die gebutterte und mit Zucker ausgestreute Tortenform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 40 Minuten backen. Torte in der Form überkühlen lassen, am Rand aus der Form lösen, stürzen, mit einem Tortenreifen umstellen.

● Beeren nach Bedarf waschen und putzen.

● Für die Joghurtcreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im erwärmten Orangensaft oder Hollersirup auflösen. Joghurt, Staub- und Vanillezucker verrühren, Gelatinemasse mit etwas Joghurtcreme verrühren und zur restlichen Joghurtcreme geben. Obers fast steif schlagen und unterheben.

● Ganz wenig Joghurtcreme ca. 2 mm hoch auf den Tortenboden streichen, Beeren eng darauflegen (ganze Beeren hoch aufstellen). Restliche Joghurtcreme über den Beeren verteilen, glatt streichen. Die Torte mindestens 2–3 Stunden kühl stellen.

● Den Tortenrand mit etwas geschlagenem Obers einstreichen, mit gerösteten Mandelblättchen verzieren. Torte z. B. mit ganzen Beeren, Gänseblümchen, Melissenblättern verzieren.

TIPP:

Die Dotter kann man für ein Parfait verwenden oder für zwei Kärntner Reindlinge (aus 1 kg Mehl). Bleiben einmal Eiklar übrig, dann gleich einfrieren (kleiner Becher – 4 Stück), so hat man sie immer für einen Tortenboden zur Hand.

