

## Rezept 011 : Joghurttorte

Zubereitung am Vortag !

Zutaten :

Tortenboden :

3 Eier  
120g Kristallzucker  
120g Mehl  
3 Löffel heißes Wasser

Creme :

2 Becher Joghurt  
1 Becher Schlagobers  
150g Staubzucker  
1 Packung Vanillezucker  
etwas Zitronensaft  
1/16 l Rum ( = 62,5 ml )  
6 Blatt Gelatine bzw. Gelatineersatz ( pflanzlich )

Zum Belegen :

Marmelade  
1 Dose Pfirsichspalten  
geriebene Schokolade zum Bestreuen

Zubereitung Tortenboden :

Eier trennen, mit dem Eiklar Schnee schlagen.  
Dotter und Wasser schaumig rühren, Zucker dazu schlagen, Mehl und Schnee langsam unterheben, in eine Form geben ( Durchmesser ca. 26cm ) und backen.

Zubereitung Creme :

Joghurt verrühren, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazurühren, Schlagobers dazugeben, Rum warm machen ( nicht kochen ! ), Gelatine in Wasser einlegen ( laut Packungsaufschrift ) --> Gelatine aus dem Wasser nehmen und gut ausdrücken und dann im heißen Rum auflösen, unter ständigem Rühren in die Creme geben.

Tortenboden mit Marmelade bestreichen, 1 Dose Pfirsichspalten darauf legen, dann die Joghurtcreme darauf geben, über Nacht in Kühlschrank stellen, mit geriebener Schokolade bestreuen.

Guten Geschmack !