

Topfen Joghurt Torte

- Thema:** Eine fruchtig leichte Sommertorte
Saison: Erfrischendes auch für die warme Jahreszeit
Besonderheit: Gutes muss nicht immer kompliziert sein 😊
Zu Beachten: Creme immer gut durchkühlen lassen

Zutaten / Einkaufsliste

Für den Teig

- | | |
|---------|------------------|
| 6 | Eier |
| 130 g | Zucker |
| 120 g | Mehl |
| 1 Pkg. | Vanillezucker |
| 30 g | Nüsse (gerieben) |
| 1 MSP | Backpulver |
| n.B. | Zitronenschale |
| 1 Prise | Salz |



Für die Füllung

- | | |
|---------|------------------|
| 250 g | Joghurt (natur) |
| 250 g | Topfen |
| 250 ml | Schlagobers |
| 1 Dose | Mandarin-Orangen |
| 4 Blatt | Gelatine |
| 1 Pkg. | Sahnesteif |
| n.B. | Kirschrumb |
| n.B. | Zucker |



Zubereitung

Für den Teig die Eier mit dem Zucker dick schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und den Nüssen vermengen und gemeinsam mit der geriebenen Zitronenschale unter die Eimasse heben. Eine Tortenform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) ca. 15 bis 20 Minuten backen (Stäbchenprobe). Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und in der Mitte teilen.

Für die Fülle werden die Mandarin-Orangen abgetropft und klein geschnitten (vorher ein paar Stücke für die Deko bei Seite legen). Das Schlagobers mit dem Sahnesteif aufschlagen und ungefähr die Hälfte für die Deko zur Seite geben. Die anderen Zutaten (Topfen, Joghurt, die Hälfte des Schlagobers, die geschnittenen Mandarin-Orangen) vorsichtig miteinander verrühren (mit der Hand) und mit einem Schuss Kirschrumb und Zucker (nach gewünschter Süße) abschmecken. Zum Schluss die aufgelöste Gelatine unterrühren und die Creme für mehrere Stunden kaltstellen.

Danach die Torte mit der Creme füllen und mit dem restlichen Schlagobers und den Mandarin-Orangen verzieren. In unserem Fall haben wir die Torte auch noch mit Nutella-Schokostreifen überzogen.



Gutes Gelingen und Guten Appetit