

# Himbeertorte mit Joghurtcreme

*Für Gäste*

**Zubereitungszeit:** etwa 40 Minuten, ohne Kühlzeit  
**12 Stück**



**Für Geübte**



# Himbeertorte mit Joghurtcreme

Für Gäste

**Zubereitungszeit:** etwa 40 Minuten, ohne Kühlzeit

**Pro Stück:** E: 5 g, F: 17 g, Kh: 32 g, kJ: 1319, kcal: 315

**12 Stück**

Torten



## Zutaten

### Für den Tortenboden:

- 12 Zwiebäcke
- 200 g Nuss-Nougat

### Für die Creme:

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 300 g Vollmilchjoghurt (3,5 % Fett)
- 150 g saure Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Pck. Geriebene Zitronenschale
- 3–4 EL Zitronensaft
- 250 g Schlagsahne

### Für den Belag:

- 500 g Himbeeren
- 2 Pck. Tortenguss, rot, ungezuckert
- 4 EL Zucker
- 200 ml roter oder schwarzer Johannisbeernektar
- 300 ml Wasser
- 40 g abgezogene, gehobelte Mandeln
- 125 g Schlagsahne

1. Einen Bogen Backpapier auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm) legen und mit dem Springformrand straff einspannen.
2. Für den Tortenboden die Zwiebäcke in Stücke brechen und in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel verschließen, die Zwiebäcke mit einer Teigrolle fein zerbröseln und in eine Schüssel füllen.
3. Nuss-Nougat in eine Metallschüssel geben und im Wasserbad bei schwacher Hitze erwärmen, bis der Nougat unter gelegentlichem Rühren geschmeidig ist. Nougat und Zwiebackbrösel verrühren. Die Bröselmasse in der Form verteilen und mit einem Löffel gut andrücken. Den Boden kalt stellen und fest werden lassen.
4. Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt, saure Sahne, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. 4 Esslöffel der Joghurtmasse unter die Gelatine rühren, dann die Gelatinemasse unter die restliche Joghurtmasse rühren. Kalt stellen.
5. Sobald die Masse anfängt zu gelieren, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen. Die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.
6. Für den Belag Himbeeren verlesen und auf der Torte verteilen. Aus Tortenguss, Zucker, Nektar und Wasser nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und auf den Himbeeren verteilen. Die Torte kalt stellen, bis der Guss fest geworden ist.
7. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, auf einen Teller geben und erkalten lassen. Die Torte mit einem Messer aus der Springform lösen, den Springformrand entfernen. Die Torte mit einer Palette oder einem Heber vom Backpapier auf eine Tortenplatte geben.
8. Die Sahne steif schlagen. Den Tortenrand dünn mit Sahne bestreichen und mit Mandeln bestreuen.



**TIPP:**

Sie können auch tiefgekühlte Himbeeren verwenden. Diese vor Gebrauch auftauen lassen.