

Zutatenliste

Blaubeer-Joghurt-Torte

Anzahl	Einheit	Zutat
300	g	Mini-Vollkorn-Zwieback Schoko Zartbitter
300.00	g	frische oder tiefgefrorene Blaubeeren
100.00	g	Butter
8.00	Blatt	Gelatine
300.00	g	Vollmilch-Joghurt
75.00	g	Zucker
2.00	EL	Zucker
1.00		abgeriebene Schale einer Bio Zitrone
350.00	g	Schlagsahne
200.00	g	Blaubeeren
1.00	Päckchen	klarer Tortenguss

Zubereitung

1. Frische Blaubeeren waschen und gut abtropfen lassen. TK-Blaubeeren in einer Schüssel ca. 1 Stunde auftauen lassen. Butter schmelzen. Zwieback in einem Universal-Zerkleinerer fein mahlen. Zwieback Brösel und Butter vermischen und als Boden in eine geölte Springform (26 cm Ø) drücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Aufgetaute Blaubeeren pürieren. Joghurt, 75 g Zucker, Blaubeerpüree und Zitronenschale verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine auflösen, 5 EL Blaubeer-Joghurt einrühren, in übrigen Blaubeer-Joghurt rühren. Sahne vorsichtig unterheben. Blaubeercreme auf dem Zwiebackboden verstreichen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.
3. Blaubeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. 2 EL Zucker und Tortenguss in einem kleinen Topf mischen. 250 ml Wasser einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Blaubeeren auf der Torte verteilen, mit Tortenguss bestreichen. Ca. 15 Minuten fest werden lassen. Torte vorsichtig aus der Springform lösen und auf eine Tortenplatte setzen.