

Monika Nagls Rezept: Himbeer Joghurt Torte



Bis 30 Min.



Einfach



Vegetarisch



Zubereitung

- Für den Boden** die Kekse fein zermahlen und mit der geschmolzenen Butter vermengen. Eine Tortenrandfolie in einen Tortenring (Durchmesser ca. 18 cm) stellen und die Keksmischung einfüllen, gleichmäßig verteilen und festdrücken.
- Für die Füllung** Joghurt, Mascarpone, Zucker und Vanillepaste glatrühren und danach die Sofortgelatine einrühren.
- Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.
- Ca. 5 EL Joghurtcreme auf den Keksboden streichen. Himbeeren dicht an dicht auf die Creme setzen. Mit der Restcreme bedecken, ein wenig schütteln und dann etwa 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
- Für das Topping** Himbeeren auftauen lassen, mit Vanillezucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Danach die pürierten Himbeeren in einen Topf geben und den Tortenguss einrühren.
- Die Masse unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Danach auf der gekühlten Torte verteilen.

Zutaten



Keksboden

- 130 g Haferkekse
- 70 g geschmolzene **GOLDSTEIG Markenbutter**

Füllung

- 400 g griechischer Joghurt
- 250 g **GOLDSTEIG Mascarpone**
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Pck. Sofortgelatine
- 100 g Sahne
- 150 g Himbeeren

Topping

- 250 g Himbeeren, TK
- 1 Pck. Tortenguss Rot
- 1 Pck. Vanillezucker