Monika Nagls Rezept: Himbeer Joghurt Torte

Bis 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. **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.
2. **Für die Füllung** Joghurt, Mascarpone, Zucker und Vanillepaste glattrühren und danach die Sofortgelatine einrühren.
3. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.
4. 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.
5. **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.
6. 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