

# Hier und heute

## Himbeer-Joghurt-Torte

Konditormeister Marcel Seeger beschert uns ein fruchtiges Geschmacks-Erlebnis auf drei Ebenen - mit Himbeeren, Joghurt und natürlich ein wenig Marzipan.

### Rezept

#### Himbeer-Joghurt-Torte

von Marcel Seeger für eine Backform oder einen Tortenring von ca. 26 cm Durchmesser

#### Zutaten Schokoladenbiskuitboden

- 230g Butter, Zimmertemperatur
- 230g Puderzucker
- 40g Marzipanrohmasse
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Gr. M)
- 190g Mehl, Typ 550
- 20g Kakaopulver
- 6g Backpulver
- 40g Mandeln, gehackt

#### Zubereitung

Den Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Butter, Puderzucker, Marzipanrohmasse und Salz cremig aufschlagen. Dabei die Eier nach und nach dazugeben. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und die gehackten Mandeln miteinander vermischen. Nun die Mehlmischung vorsichtig unter die Buttermasse geben, so dass eine lockere Biskuitmasse entsteht.

Die Biskuitmasse in den Tortenring geben, glatt streichen und circa 30- 35 Minuten im Backofen backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den Biskuitboden im Tortenring abkühlen lassen, dann das Backpapier und den Tortenring entfernen. Den Biskuitboden 3x waagrecht durchschneiden, so dass 4 gleichmäßige Böden entstehen.

**Tipp:** Den Biskuitboden erst in der Mitte durchschneiden, so erhält man zwei gleichmäßig dicke Böden. Diese Böden jeweils noch einmal durchschneiden.

Den Tortenring reinigen und erneut mit Backpapier einschlagen. Den ersten der drei für die Torte benötigten Biskuitböden einlegen.

**Tipp:** Biskuitboden lässt sich gut einfrieren. Alternativ kann man auch gekauften hellen Biskuitboden verwenden.

#### Zutaten Himbeer- Joghurtcreme

- 300g Joghurt
- 250g Sahne
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 75g Puderzucker
- 50ml Orangensaft, frisch gepresst
- 8 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt, aufgelöst
- 400g Himbeeren

Die Himbeeren putzen, waschen und mit Küchentuch abtrocknen. Anschließend die Früchte auf dem Biskuitboden im Tortenring verteilen.

Die Sahne aufschlagen. In einer Schüssel Joghurt, Puderzucker, Orangensaft und Vanillemark verrühren. Die Schlagsahne vorsichtig unterheben und die aufgelöste Gelatine in feinem Strahl unterrühren.

Von der Joghurtcreme ein Drittel auf die Himbeeren im Tortenring geben und glatt streichen. Den zweiten Boden einlegen und leicht andrücken. Das zweite Drittel der Creme einfüllen und glattstreichen. Den dritten Boden einlegen und die restliche Creme darauf verteilen und glattstreichen.

Die Torte mindestens 1,5 Stunden durch kühlen, damit sie Bindung bekommt.

#### **Zutaten zur Fertigstellung der Torte**

- 500g Himbeeren geputzt, gewaschen, getrocknet
- etwas Puderzucker und gehackte Pistazien nach Belieben

Die gekühlte Torte aus dem Kühlschrank nehmen und auf der Oberfläche die Himbeeren verteilen. Die Früchte nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit ein paar gehackten Pistazien bestreuen. Nun den Tortenring mit Hilfe eines Messers vorsichtig entfernen.