

## Himbeer-Joghurt-Torte



### Für 1 Springform von 24 cm Durchmesser

2 Eier, 75 g weiche Butter, 100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

100 g Mehl, 1 TL Backpulver

### Für den Belag:

600 g Joghurt, Saft von 1/2 Zitrone

100 g Zucker

9 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht

20 ml Himbeergeist, 200 g Sahne

100 g erwärmtes Himbeergelee

500 g Himbeeren, 1/4 l Johannisbeersaft

je 1 Päckchen Tortenguss, klar und rot

### Außerdem:

Butter für die Form, Minzeblättchen



(1) In einer Schüssel die Eier mit der Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Anschließend Mehl und Backpulver unterrühren und alles gut vermengen. Die Masse in eine gefettete Springform geben und bei 200 °C im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen.

(2) Inzwischen Joghurt, Zitronensaft und 75 g Zucker verrühren, dann die gut ausgedrückte Gelatine sowie den Himbeergeist unterrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

(3) Den Biskuitboden mit Himbeergelee bestreichen, die Joghurtmasse darauf verteilen und die Torte kühl stellen.

(4) Die Torte mit Himbeeren belegen. Aus Johannisbeersaft, dem roten und klaren Tortenguss sowie dem restlichen Zucker einen Guss herstellen und die Himbeeren damit überziehen. Die Torte vor dem Servieren mit Minzeblättchen verzieren.

**Unsere AIDA Rezepte der  
Woche finden Sie  
unter [www.aida.de/rezepttipp](http://www.aida.de/rezepttipp)**