

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

BROMBEER-JOGHURTTORTE

Zutaten:

1 fertiger Biskuitboden
1/4 l Milch
180 g Zucker
4 Eigelbe von Deutschen Frisch-Eiern
8 Bl. Gelatine
500 g cremiger Joghurt
250 g Brombeeren
3/8 l Sahne
30 g Zucker
Saft einer Zitrone
1/4 l Sahne
1 EL Zucker
50 g gehobelte geröstete Mandeln
eine Springform oder einen Tortenring von 26 cm Durchmesser

Zubereitung:

Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden und einen Boden mit dem Tortenring umstellen. Milch mit Zucker und Eigelben solange erwärmen (nicht kochen!) bis die Masse leicht cremig wird.

Die eingeweichte und wieder ausgedrückte Gelatine darin auflösen, den Joghurt unterrühren. Die Masse zu gleichen Teilen in 2 Schüsseln durch ein Sieb geben. Die Brombeeren pürieren (16 Exemplare fürs Garnieren zurückbehalten) und unter den einen Teil der Creme rühren.

Sahne mit Zucker steifschlagen und vor dem Stocken der Creme die Hälfte unter die Brombeercreme rühren und auf dem Biskuitboden glattstreichen.

Im Kühlschrank erstarren lassen. Inzwischen den anderen Teil der Creme mit Zitronensaft verrühren, die restliche Sahne unterziehen.

Auf die etwas fest gewordene Brombeercreme füllen, glattstreichen und mit dem zweiten Boden bedecken. Wieder kühlen, mit Schlagsahne einstreichen und mit Mandeln bestreuen. Mit Sahnerosetten und Brombeeren garnieren.

P. St. (bei 16 St.) 1300 kJ/310 kcal