

"Brombeer-Joghurt-Törtchen" von V. Rabe, Westerholz

Boden:

25 g Zucker

50 g Butter

80 g Mehl

2 EL Vollmilch

Füllung:

75 g Brombeeren

300 g Joghurt

200 ml Schlagsahne

6 Blatt weiße Gelatine

1 P. Vanillezucker

125 g Zucker

40 g Kuvertüre

etwas Brombeergelee

Einen Mürbeteig zubereiten und 30 min kühl stellen. Boden einer Springform Ø 14 cm einfetten.

Teig ausrollen, auf den Boden geben und im vorgeheizten Backofen bei 200°C U-/Oberhitze 20 min backen.

Kuvertüre schmelzen. Ausgekühlten Boden damit überziehen, trocknen lassen. Schokoladenseite nach unten drehen und die andere Seite mit dem Brombeergelee einstreichen.

Einen Tortenring um den Boden legen.

Brombeeren waschen und ggf. trocken tupfen.

4-5 von den Früchten abnehmen und pürieren.

Gelatine lt. Anleitung quellen lassen.

Joghurt, Vanillezucker und Zucker in einer Schüssel verrühren. Gelatine ausdrücken und erwärmen. Etwas Joghurtmasse abnehmen, mit der gelösten Gelatine vermischen und schließlich unter die restliche Masse ziehen.

Sahne steif schlagen. Geschlagene Sahne unter den Joghurt heben. Pürierte Brombeeren nach und nach mit unterheben.

1/3 der Joghurtmasse in den Ring füllen, ganze Brombeeren darauf verteilen und schließlich die restliche Joghurtmasse einfüllen.

Torte im Tortenring über Nacht in den Kühlschrank stellen.