

Hier und heute



Leichte Himbeer-Joghurttorte

Die Lieblingsfrucht von Marcel Seeger kommt jetzt frisch vom Strauch. Er zaubert eine leichte Himbeer-Joghurttorte draus – ohne zu backen.

Das Rezept

von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Springform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Tortenboden

- 200 g Butterkekse
- 125 g Butter, flüssig

Zubereitung

Tortenring oder Springform mit Backpapier einschlagen und auf eine Unterlage stellen die in den Kühlschrank passt. Die Butterkekse klein stoßen und gründlich mit der flüssigen Butter vermischen. Die Keksmischung in den Tortenring geben und leicht andrücken, so dass der Tortenboden dicht ist. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit er fest werden kann.

Zutaten für Himbeer-Joghurtfüllung

- 370 g Joghurt
- 150 g Magerquark
- 150 g Zucker
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 150 g Sahne
- 5 Blatt Gelatine eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst
- 300 g Himbeeren, gewaschen und trockengetupft

Zubereitung

Die Sahne aufschlagen. In einer Schüssel Joghurt, Magerquark, Zucker, Vanillemark und Salz verrühren. Die Schlagsahne unterheben und anschließend die aufgelöste Gelatine in dünnem Strahl unterrühren. Zum Schluss die Himbeeren vorsichtig unterheben. Die Füllung in den Tortenring mit dem durchgekühlten Keksboden geben und glattstreichen. Nun die Torte mindestens anderthalb Stunden in den Kühlschrank geben, damit sie die nötige Bindung aufbauen kann. Nach der Kühlphase den Tortenring vorsichtig entfernen.

Tipp: Die Tortenoberfläche mit frischen Himbeeren und gehackten grünen Pistazien dekorieren.