

## Rezept

### Joghurttorte mit frischen Beeren

Für ca. 14 Stück

Claudia Hennicke-Pöschk, Konditormeisterin aus Zuzenhausen

#### Zutaten:

##### Für den Wiener Boden:

140g Weizenmehl Type 405  
 5g Backpulver  
 1 Prise Salz  
 3 Eier (Größe S, ca 150g)  
 150g Zucker  
 4g Vanillezucker  
 Abrieb von einer Bio-Zitrone  
 80g Crème Fraîche  
 75g flüssige Butter  
 150g Himbeeren (TK oder frisch)



##### Für das Beträufeln des Wiener Bodens:

50ml Wasser  
 60g Zucker  
 30ml Zitronensaft

##### Für die Joghurtsahne:

5 Blatt Gelatine (10g)  
 200g Joghurt (3,8 % Fett)  
 100g Schmand (oder 300g Griechischer Joghurt)  
 50ml Zitronensaft  
 40g Zucker  
 250g geschlagene Sahne  
 500g frische Beeren

#### Zubereitung:

1. Für den Wiener Boden den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze (160° C Umluft) vorheizen. Eine Backform (Ø 26cm) mit Backpapier auslegen.
2. Das Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben, das Salz dazugeben und alles mischen. Die Eier, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Die gesiebte Mehlmischung und Zitronenabrieb dazugeben. Die Crème Fraîche hinzufügen. Die flüssige Butter unter ständigem Rühren dazugeben und weiter rühren bis ein glatter, glänzender Teig entsteht. Die Wienermasse in die vorbereitete Backform füllen, die Himbeeren auf der Teigmasse verteilen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten backen. Den Boden auskühlen lassen.
3. Für das Beträufeln des Wiener Bodens Wasser und Zucker aufkochen, Zitronensaft zufügen und den abgekühlten Wiener Boden mit der Flüssigkeit tränken.
4. Für die Joghurtsahne die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Schmand, Zitronensaft und Zucker glattrühren. Die Gelatine ausdrücken, etwas von dem Joghurtgemisch in einen kleinen Topf geben und unter wenig Hitze die Gelatine auflösen. Die aufgelöste Gelatine zum Joghurtgemisch geben und glattrühren, die geschlagene Sahne unterheben.
5. Den Wiener Boden mit einem Tortenring umschließen. Ca. ein Drittel der Joghurtsahne auf dem Wiener Boden verstreichen. Die Beeren darauf verteilen. Die übrige Joghurtsahne

darüber geben und glattstreichen. Die fertige Torte im Kühlschrank fest werden lassen. (ca. 2 Stunden)

6. Die Torte aus dem Tortenring lösen und mit Beeren und Minze dekorieren.

