



Joghurttorte mit Geleewürfeln

Zutaten Keksboden:

17 Vollkorn-Butterkekse
110g Butter

Zutaten Geleewürfel:

5 Blätter weiße Gelatine
500 ml Apfelsaft
4 EL Zucker
rote und blaue
Lebensmittelfarben

Zutaten Creme:

10 Blätter weiße Gelatine
400g Joghurt
300g Frischkäse
100g Puderzucker
2 EL Vanillezucker
2 EL Zitronensaft
200g Sahne

Zubereitung Keksboden:

Die Kekse grob zerkleinern und in der Küchenmaschine zu feinen Krümeln mahlen. Die Butter schmelzen und mit den Krümel vermengen, in eine 20er Form geben und gut andrücken. Für ca. 15 Min. ins Gefrierfach stellen.

Zubereitung Geleewürfel:

Für die Geleewürfel die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Apfelsaft mit dem Zucker in einem Topf erwärmen (nicht kochen) die Gelatine darin auflösen, dann den Saft halbieren und jeweils eine Hälfte mit Lebensmittelfarbe rot und blau einfärben. Getrennt in zwei flache Schalen füllen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden erstarren (habe ich einen Tag zuvor zubereitet) lassen. Danach das Gelee in Würfel schneiden.

Zubereitung Creme:

Für die Creme die restliche Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in etwas warmen Wasser auflösen. Den Joghurt mit dem Frischkäse, dem Puderzucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Nun die Gelatine mit der Joghurt-Frischkäsemasse temperieren und dazu geben. Die Geleewürfel unter die Creme heben und auf den Tortenboden füllen. Glattstreichen und am besten über Nacht fest werden lassen.