



## Schoko-Himbeer-Torte mit Joghurtsahne

### Zutaten Schokobiskuit:

5 Eier  
3 EL heißes Wasser  
150g Zucker  
80g Mehl  
80g Speisestärke  
20g Backkakao  
1 TL Backpulver

### Zutaten Himbeerfüllung:

350g Himbeeren frisch oder  
TK (abgetaut)  
5 Blatt Gelatine oder  
(3/4 Beutel Agartine)  
50g Zucker

### Zutaten Joghurtsahne:

200g Frischkäse (Doppelrahm)  
500g Joghurt  
1 TL Vanillepaste  
13 Blatt Gelatine oder  
(3 Beutel Agartine)  
70g Zucker  
200g Sahne  
150g Milch

### Zutaten Ganache:

100g Zartbitterschokolade  
100g Sahne

### Zubereitung Schokobiskuit:

Den Backofen auf 170°C Umluft (185°C Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Eier mit Zucker in eine Rührschüssel geben und aufschlagen. Nach und nach das Wasser zufügen. So lange kräftig rühren, bis eine dicke, schaumige, weiße Masse entstanden ist (Mind. 10 Minuten).

Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver über die Ei-Zucker-Masse sieben. Vorsichtig unterheben.

Die Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24cm) füllen und ca. 30 Minuten backen.

Biskuit nach dem Backen 5 Minuten ruhen lassen, dann aus der Springform lösen und komplett auskühlen lassen.

Dann zweimal waagrecht durchschneiden.

### Zubereitung Himbeerfüllung:

**Bei der Verwendung von Agartine bitte nach Packungsanweisung vorgehen!**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren durch ein Sieb streichen.

Zucker unter das Himbeerpüree rühren. Gelatine im Mikrowellenherd oder in einem

Topf auflösen. 2-3 EL unter das Himbeerpüree rühren um die Temperatur anzugleichen.

### Zubereitung Joghurtsahne:

Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen und kühl stellen. Frischkäse, Joghurt, Milch und Zucker verrühren. Gelatine im Mikrowellenherd oder in einem Topf auflösen. 3-4 EL der Joghurtcreme zügig unter die aufgelöste Gelatine rühren. Nun die Gelatinemischung unter die Joghurtcreme rühren. Schlagsahne unterheben.



## Schoko-Himbeer-Torte mit Joghurtsahne

### **Fertigstellung der Himbeertorte:**

Den Boden des Schokobiskuits mit der Schnittfläche nach oben auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring darumlegen.

Die Hälfte der Joghurtcreme auf den Schokobiskuit streichen und die Hälfte der Himbeerfüllung in Kleksen darauf verteilen. Mit einer Gabel locker durch beide Schichten ziehen um einen Marmoreffekt zu bekommen.

Den mittleren Boden des Schokobiskuits daraufsetzen und mit der restlichen Joghurtsahne und Himbeerfüllung ebenso verfahren.

Mit dem letzten Boden Biskuit belegen und ein wenig andrücken.

### **Zubereitung Ganache:**

Zartbitterschokolade klein hacken und in Schüssel füllen, Sahne dazugeben und für 3 Min. in den Mikrowellenherd geben, 5 Min. abgedeckt stehen lassen und dann mit einem Schneebesen glattrühren, bis sich alles schön miteinander verbunden hat.

Zuletzt die etwas abgekühlte Ganache auf der Oberfläche verteilen und mind. 6 Stunden kaltstellen