Limetten-Joghurt-Sahnetorte

Zutaten für 1 Torte (ø 28 cm):

Für den Tortenboden:

150 g	Weizenmehl (Type 405)
60 g	Stärke
350 g	Vollei (7 Stück)
210 g	Zucker
	Salz, Zitrone, Vanille

Für den Fond:

160 g	Zitrone / Limettensaft
ca. 240 g	Zucker
8 Blatt	Gelatine
350 g	Joghurt
250 g	Sahne

Zum Einstreichen:

600 g	Sahne

Im Holzbackofen:
Bei 210 °C einschießen
Backzeit: 35 – 40 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 210 °C
Unterhitze: 130 °C
Backzeit: 35 – 40 Minuten

Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschießen
Backzeit: 35 – 40 Minuten

Zubereitung:

Für den Tortenboden:
Die Eier und den Zucker unter ständigem Rühren in einem Topf auf ca. 40 – 50 °C erwärmen. Anschließend wird die Masse kalt aufgeschlagen. Weizenmehl und Weizenpuder sieben und vorsichtig unterheben. Danach sofort backen. Um einen Tortenboden besser schneiden zu können, empfiehlt es sich ihn bereits einen Tag vorher zu backen.

Für den Sahnefond:
Den Fruchtsaft und den Zucker auf ca. 50 °C erwärmen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in den warmen Fond einziehen. Anschließend den Joghurt zugeben, glattrühren und leicht anziehen lassen.
Die Sahne aufschlagen und auf drei Mal nach und nach vorsichtig unterheben.

Zusammensetzen der Torte:
Den Tortenboden zweimal durchschneiden.*
Einen Boden in einen Tortenring setzen und die Hälfte des Sahnefonds darauf verstreichen.

Nun wieder einen Boden darauflegen und darauf die andere Hälfte der Sahne verteilen. Die Torte nun zum durchkühlen für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Nachdem die Torte gut durchgekühlt ist kann sie mit ca. 600 g aufgeschlagener Sahne eingestrichen werden und nach Belieben verziert werden.

*Es bleibt ein Tortenboden übrig. Diesen können Sie einfrieren und für andere Torten benutzen.

HÄUSSLER
www.backdorf.de
0092-A-0523