

VERPOORTEN Himbeer-Joghurt-Partytorte

Zutaten

Für den Keksboden:

- 150 g Butterkekse
- 100 g geschmolzene Butter
- 80 g Zartbitter-Kuvertüre

Für den Biskuit 26cm Ring / Springform:

- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 45 g Mondamin
- 120 g Mehl
- 60 g weiche Butter, geschmolzen
- 1 Prise Salz
- Vanilleextrakt nach Belieben
- 1 Prise abgeriebene Zitronenschale

Für die Himbeer-Joghurt-Mousse:

- 1 Ei
- 60 g Zucker
- Vanilleextrakt nach Belieben
- 1 Prise Salz
- Zitronenabrieb
- 7 Blatt Gelatine
- 80 g pürierte Himbeeren
- 300 g geschlagene Sahne
- 150 g Joghurt
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Außerdem:

- 150 g geschlagene Sahne zum Einstreichen
- 100 g geröstete Mandelblättchen
- 400 g Himbeeren
- 1 Pck. Tortenguss, klar

Zubereitung

Für den Keksboden Butterkekse bröseln und mit geschmolzener Butter vermengen. Einen Tortenring (26 cm) auf eine mit Backpapier belegte Unterlage setzen und die Kekskrümel hierin verteilen. Zu einem dünnen Boden festdrücken und kaltstellen.

Für den Biskuit Eier, Zucker, Salz, Vanille, Zitronenabrieb und Mondamin solange aufschlagen, bis er eine weiß-cremige Konsistenz hat. Das gesiebte Mehl vorsichtig mit der Eimasse vermengen. Die geschmolzene Butter ebenfalls vorsichtig



[Link zum Rezept: VERPOORTEN Himbeer-Joghurt-Partytorte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (4/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

VERPOORTEN Himbeer-Joghurt-Partytorte

unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C für 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Den Keksboden mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen. Biskuit horizontal in der Mitte durchschneiden (ca. 2 cm dick). Zur Seite stellen.

Für die Himbeer-Joghurt-Mousse Gelatine im kalten Wasser einweichen. Ei, Salz, Vanille und Zitrone schaumig schlagen. Himbeeren pürieren und unter die Ei-Masse rühren. Die kühle, geschlagene Sahne und den Joghurt unterheben. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör leicht erwärmen und die ausgedrückte Gelatine hierin auflösen. Einen Teil der Sahne-Masse unter schnellem Rühren zum VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör geben, um die Temperatur anzupassen. Anschließend den Eierlikör zur restlichen Sahne-Masse geben und zügig unterrühren.

Einen Biskuitboden auf den Keksboden in den Tortenring legen. Ca. $\frac{3}{4}$ der Himbeer-Joghurt-Mousse in den Tortenring geben. Zweiten Tortenboden auflegen und mit der restlichen Mousse bestreichen. Mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Zum Abschluss die Torte mit geschlagener Sahne rundum dünn einstreichen und den Rand mit Mandelblättchen bedecken. Die Torte mit Himbeeren belegen und mit Tortenguss bestreichen.

Tipp: Diese Torte lässt sich natürlich auch mit anderem Obst oder Beeren belegen! Zum Beispiel mit Pfirsichen und Himbeeren! Besonders lecker mit unserer VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja! ##
Link zum Rezept: [Himbeer-Joghurt-Partytorte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Himbeer-Joghurt-Partytorte](#)