
Beeren Joghurttorte

Zutaten:

1 heller Biskuitboden aus
4 Eiern

600 ml Sahne steifge-
schlagen mit 2 PÄ. Sah-
nesteif

300 g Joghurt 1,5 %

30 g Sofortgelatine

100 g Puderzucker

300 g gemischte Beeren
tiefgekühlt

50 g geraspelte Schoko-
lade

25 g gehackte Pistazien

Zum Dekorieren:

Kakao, Schokoröllchen

Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umstellen.

Joghurt mit Sofortgelatine verrühren, zwei Drittel der Sahne unterheben. Die Masse halbieren. Einen Teil davon mit der Hälfte des Puderzuckers und den Beeren vermischen. Den anderen Teil mit der Schokolade, restlichem Puderzucker und den Pistazien vermischen.

Beerenmasse auf dem Tortenboden verstreichen. Mit dem mittleren Biskuitboden abdecken. Schokosahne darüber verteilen und glattstreichen. Den letzten Biskuitboden auflegen und leicht andrücken.

Die Torte zwei Stunden kühlen. Anschließend den Tortenring entfernen und die Torte rundum mit Sahne einstreichen. Stücke mit einem Tortenteiler markieren. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und Tuffs aufspritzen. Mit Kakao und Schokoröllchen verzieren.

