

## Himbeer Joghurt Torte mit weißer Schokolade – 2. Blog-Geburtstag



Zubereitung: 50 min

Backzeit: 25 min

Zeit insgesamt: mind. 1 Std. und 15 min (ohne Warte- und Kühlzeit!)

### Zutaten für eine Torte mit 22 cm Durchmesser:

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Kl. M), zimmerwarm

1 Prise Salz

3 EL heißes Wasser

120 g Zucker

1 Prise gemahlene Vanille oder 1 Pck. Vanillezucker

100 g Mehl

40 g Speisestärke

1 TL Backpulver

#### Für die Joghurtcreme:

300 g Sahne

200 g Frischkäse, Doppelrahmstufe

400 g griechischer Joghurt

1 großzügige Prise Vanille

60 g Puderzucker

2 Beutel Agar Agar

150 ml Milch

250 g Himbeeren, tiefgekühlt

75 g weiße Schokolade + 10 g Puderzucker

#### Für die Deko:

25 g weiße Schokolade (KALT!)

frische Himbeeren

#### Besondere Werkzeuge:

Küchenmaschine/Handrührgerät mit Schneebesens

Tortenring mit 22 cm Durchmesser

Tortenmesser oder Tortenschneidhilfe

ggf. Winkelpalette  
Haushaltsreibe

**Zubereitung:**

Zuerst einen Tortenring auf 22 cm einstellen und den Boden mit Backpapier einschlagen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier mit Zucker und Vanille in einer Schüssel aufschlagen. Währenddessen nach und nach das heiße Wasser hinzufügen. Das Salz hinzugeben und so lange kräftig aufschlagen bis eine helle, dicke und sehr schaumige Masse entstanden ist. Dies kann gute 10 min benötigen, weshalb eine Küchenmaschine dabei sehr hilfreich ist.

Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und zur Eiermasse sieben. Mit einem Teigschaber vorsichtig und sorgfältig unterheben. Den Teig in den vorbereiteten Tortenring füllen, etwas glatt streichen und bei mittlerer Schiene etwa 25 min backen.

Anschließend aus dem Ofen nehmen, den Tortenring mit einem Messer lösen und den Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen. Das Backpapier abziehen, den Teig vollständig abkühlen und ein paar Stunden ruhen lassen. Anschließend zwei Mal waagrecht durchschneiden.

Nun kommen wir zur Tortenfüllung. Hierfür als erstes die tiefgekühlten Himbeeren aus der Gefriertruhe nehmen. 150 g davon einfach beiseite stellen und somit langsam antauen lassen. Die restlichen 100 g kurz in der Mikrowelle auftauen lassen und durch ein Sieb streichen, damit die Kerne herausgefiltert werden. Die weiße Schokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.

Nun die Sahne steif schlagen und kühl stellen. Frischkäse, Joghurt, Vanille und Zucker in einer weiteren Schüssel verrühren.

Das Agar Agar mit der Milch in einem Topf verrühren und einmal aufkochen lassen. 1 EL der Joghurtcreme zügig in die Agar Agar-Milch rühren. Diesen Vorgang noch 3 Mal wiederholen, dann den gesamten Topfinhalt zügig unter die Joghurtcreme rühren.

1/3 der Creme in eine andere Schüssel füllen. Hier die passierten Himbeeren unterrühren, anschließend 1/3 der Schlagsahne unterheben. In die restlichen 2/3 der Creme die geschmolzene Schokolade und 10 g Puderzucker unterrühren und anschließend die restliche Sahne unterheben.

Den untersten Biskuitboden auf einen Tortenteller legen. Einen Tortenring außen herum spannen. Die Hälfte der Schoko-Joghurt Creme auf den Boden streichen. Die leicht angetauten Himbeeren darauf verteilen und in die Creme hineindrücken. Den zweiten Biskuitboden darauf legen. Die Himbeerjoghurtcreme darauf verteilen und glatt streichen. Dabei etwa 3 EL übrig lassen. Den letzten Biskuitboden darauflegen und leicht andrücken. Die restliche Schoko-Joghurt Creme und die 3 EL Himbeerjoghurtcreme klecksartig auf der Torte verteilen. Mit einer Winkelpalette oder einem Messer glatt streichen, sodass eine leichte Marmorierung entsteht, indem sich die zwei verschiedenen Cremes ineinander vermischen.

Die Torte nun mindestens 3 Stunden durchkühlen lassen. Anschließend den Tortenring mit einem Messer lösen.

Die kalte weiße Schokolade fein raspeln und am oberen Rand der Torte leicht andrücken. Frische Himbeeren waschen und auf die Tortenmitte legen.

Die Torte bis zum Verzehr kühlen und anschließend genießen. ☺

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit! Eure Sarah ♥