

# Joghurttorte mit Knusperboden und Beerenswirl

## Zutaten:

*Für den Knusperboden:*

- 150 g Haferkekse
- 50 g Butter

*Für den Beerenswirl:*

- 300 g Beeren (frisch oder TK)
- 20 g Zucker
- 2 ½ gestr. TL gemahlene Gelatine

*Für die Joghurtcreme:*

- 600 g griechischer Joghurt (10% Fett)
  - 70 g Zucker
  - 1 Pkt. Vanillezucker
  - 200 g Schlagsahne
  - 1 ½ Pkt. gemahlene Gelatine (1 Pkt. + 2 ½ gestr. TL)
  - 7 EL kaltes Wasser
- 
- Frische Früchte zum Garnieren



© The Delicious Delights

## Zubereitung:

Den Boden einer Springform (20 cm) mit Backpapier auslegen. Die Haferkekse in eine Plastiktüte geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Die Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln vermischen. Nun die Krümel in die Form geben und mit der Rückseite eines Löffels oder dem Boden eines Glases gut festdrücken.

Die Beeren in einen Topf geben und zum Kochen bringen (ggf. einen Schuss Wasser hinzugeben um beim Verwenden von frischen Früchten ein Anbrennen zu vermeiden). Die Beeren nun auf kleiner Stufe köcheln lassen bis sie weich sind. Alles durch ein feines Sieb streichen und zurück in den Topf geben. Zucker und Gelatine zur Beerensauce geben und unter Rühren erhitzen (nicht kochen!) bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat.

Für die Joghurtcreme die Gelatine und das Wasser miteinander verrühren und etwa 10 Minuten quellen lassen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Joghurt und Zucker verrühren, dann die Sahne unterheben. Die Gelatine in 10 Sekunden Intervallen in der Mikrowelle oder auf kleiner Stufe auf dem Herd schmelzen lassen (sie darf nicht kochen!). Esslöffelweise die Creme unter die geschmolzene Gelatine rühren. Wurden einige Esslöffel der Creme untergerührt, kann die

Gelatinemasse zur Joghurtcreme gegeben und alles vollständig miteinander verrührt werden.

Die Joghurtcreme auf den Knusperboden geben und glattstreichen. Nun die Hälfte der Beerensoße in Kreisen auf die Creme geben und mit einer Gabel leicht unterziehen. Dann mit der zweiten Hälfte der Soße genauso verfahren bis sich ein hübsches Muster auf der Torte zeigt.

Für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank (oder 2 Stunden im Gefrierschrank) kühlstellen, damit die Gelatine fest werden kann.

Um den Kuchen aus der Form zu lösen den Springformrand vorsichtig mit einem Messer entlangfahren. Dann den Rand lösen und das Backpapier vom Boden abziehen.

Die Joghurttorte nach Belieben mit frischen Früchten garnieren.