

Mandelbisquit-Jogurt-Torte mit Trauben

Wenn ihr Lust habt auf diese Torte, dann backt sie am Tag vorher, denn sie sollte über Nacht im Kühlschrank stehen!

Für eine 26er Form braucht ihr folgende **Zutaten**:

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 125g Zucker
- 3 Eigelb
- 75g Mehl
- 25g gemahlene Mandeln
- 1TL Kakaopulver

Zuerst schlägt ihr das Eiweiß mit einer Prise Salz steif und lässt dann den Zucker langsam einrieseln bis die Masse glänzt. Nun kommt das Eigelb hinzu und wird kurz verrührt. Ich mache den Teig immer in meiner Kenwood Küchenmaschine, das geht da echt zackig!

Das Mehl, die Mandeln und der Kakao werden in einer extra Schüssel gewogen, dann in die Eier-Zucker-Masse gesiebt und dann unter den Teig gehoben. Feeeertig!

Den Teig füllt ihr nun in eure gewünschte Form, die mit Backpapier ausgelegt und nicht gefettet ist.

Bei 180 Grad kommt der Teig nun für 22-23 Minuten in den Backofen. Anschließend lässt ihr ihn komplett auskühlen und löst ihn mithilfe eines Teigschabers vorsichtig aus der Form.

Den Teig schneide ich immer einmal in der Mitte auf und streiche ihn dünn mit Himbeermarmelade ein. Das schmeckt wunderbar, glaubt mir :)

Ihr könnt nun direkt einen Tortenring um den Boden legen und fest anziehen! Die gewaschenen Trauben verteilt ihr nach Belieben auf dem Boden. Wie schon erwähnt, schmecken auch andere Früchte echt lecker, drum lässt sich die Torte das ganze Jahr über super backen!

Zutaten für die Jogurtmasse:

- 50g Zucker
- Saft einer kleinen Zitrone
- 7 Blätte Gelatine
- 500g Jogurt (egal wie viel Fett)
- 400g Sahne

Die Gelatine weicht ihr in kaltem Wasser ein und die Sahne schlägt ihr steif. Den Zucker gibt ihr zusammen mit dem Zitronensaft in einen Topf, erwärmt das Gemisch und nehmt es vom Herd. Die aufgeweichte Gelatine



röhrt ihr nun in die warme Zuckermischung und muss sich komplett auflösen. Nun kommt der Jogurt dazu und ihr röhrt die Masse gut durch. Durch den kalten Jogurt ist die Masse auch gleich wieder gekühlt und die geschlagene Sahne kann untergehoben werden. Wenn ihr eine gleichmäßige Masse habt, verteilt ihr diese vorsichtig auf dem Boden im Tortenring und stellt die Torte dann in den Kühlschrank.

Ihr merkt, echt eayspeasy :)

Am nächsten Morgen könnt ihr nun den Tortenring vorsichtig ablösen und die Torte entweder mit etwas Sahne verzieren oder "naked" lassen!

Ich wünsch euch viel Freude beim Backen,

FräuleinKuchenzauber <3

