

Zitronen-Joghurt-Torte



Einkaufsliste:

20-26 cm Springform:

1 Ei
50 g Zucker
1 TL Vanillezucker
40 g Butter
90 g Mehl
1 TL Backpulver
Prise Salz
50 ml Zitronensaft
Abrieb einer Zitrone

200 ml Zitronensaft
100 ml Mangosaft
200 g Zucker
1 TL Vanillezucker
Abrieb von 2 Zitronen
1/2 TL Speisestärke
200 ml Sahne
10 Blatt Gelatine oder 2 Pck.
Pulvergelatine
700 g Joghurt

So wird's gemacht:

Ei und Zucker schaumig schlagen. Butter schmelzen. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Restliche Zutaten zu der Eimasse geben und schnell verrühren.

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Masse gleichmäßig in eine gefettete Springform geben und 15-25 Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen.

Den Zitronensaft mit 50 ml Mangosaft in einen Topf geben und mit dem Zucker zum Kochen bringen. Die Hälfte der Masse in einen zweiten Topf geben und den restlichen Mangosaft hinzufügen, zum Kochen bringen, Speisestärke einweichen und in die kochende Saftmasse rühren, kochen lassen bis die Masse etwas eindickt, beiseite stellen.

Die andere Hälfte Saft zum Kochen bringen- Die Gelatine einweichen, ausdrücken und in die heiße Masse rühren. Masse abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen, Joghurt hinzufügen. Gelatine-Saft-Masse einrühren und auf den Boden geben. Speisestärke-Saft-Masse nochmal gut verrühren und in der Mitte beginnend im Kreis die Masse tropfenweise auf die Joghurtmasse geben, mit einem Holzstab durchfahren, sodass kleine Herzen entstehen. Kuchen ca. 4 Stunden kalt stellen.

Tortenring lösen, die restliche Saftmasse als Sauce dazu servieren.