

## Beerige Joghurt-Topfen-Torte



### Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Das Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen. Die Eier teilen und das Eiklar mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Das Öl und das Wasser langsam dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermischen und gemeinsam mit dem Schnee unterheben.

20–30 Minuten backen.

Auskühlen lassen, auseinanderschneiden, in den Tortenring zurücklegen und den unteren Teil des Bodens mit Erdbeermarmelade bestreichen. Anschließend mit der Creme füllen und den oberen Teil des Bodens darauflegen.

Für die Creme Früchte in kleine Stücke schneiden. Schlagobers steif schlagen. Topfen mit Joghurt, Zucker und Zitronensaft verrühren und Schlagobers unterheben. Gelatine laut Packungsanleitung zubereiten und unterrühren.

Anschließend die Früchte unterheben, die Joghurt-Topfen-Masse auf den Tortenboden geben und den oberen Teil des Bodens darauflegen.

Die Torte mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Schlagobers verzieren und mit Fürchten belegen.

### Zutaten

1 TORTE

#### FÜR DEN BODEN:

3 Eier

150 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Öl

1 Wasser

100 g Mehl

½ Pkg. Backpulver

2 EL Kakao

etwas Erdbeermarmelade

#### FÜR DIE CREME:

1 Pkg. Topfen

1 Becher Joghurt (250 g)

1 Becher Schlagobers (250 g)

60 g Zucker

5 Blatt Gelatine

etwas Zitronensaft

250 g Erdbeeren (oder

andere Lieblingsfrüchte)