

## JOHANNISBEER-JOGHURT-SCHICHTTORTE | INTERSPAR #18



### - ANZEIGE -

Leckere, leichte Ribisel Torte mit Stracciatella Creme. Die Schichttorte besteht aus einem hellen, lockeren Rühr-Ölteig mit gemahlenden Mandeln und Schokoblättchen. Darauf folgt die Creme bestehend aus Joghurt und Quark und den leicht säuerlichen Johannisbeeren. Diese passen perfekt zur leicht süßlichen Creme.



Zubereitungszeit  
**1 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

### OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

### TEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weißcremig. Rühre bei niedriger Stufe das Wasser und Öl ein. Siebe das Mehl hinzu und rühre es gemeinsam mit den Mandeln, dem Backpulver und den Schokoblättchen in den Teig. Fülle den Teig in einen vorbereiteten, in Backpapier eingeschlagenen Tortenring ein und verstreiche ihn. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 20-25 Minuten. Lasse ihn danach komplett abkühlen und löse den Tortenring nicht.

### STRACCIATELLA-CREME

Verrühre das Agar Agar mit dem Wasser und lasse es in einem Topf aufkochen und mindestens 2 Minuten lang sprudelnd kochen. Nimm es vom Herd herunter.

Verrühre den Joghurt, den Quark, den Puderzucker, den Zitronensaft und -abrieb. Schlage die Sahne steif. Rühre nun 2-3 Esslöffel der Quark-Joghurtcreme in das Agar Agar ein und rühre nun auch den Rest ein. Hebe die Sahne unter. Fülle die Hälfte der Creme in den Tortenring und bestreue sie mit den Johannisbeeren. Bestreiche die Johannisbeeren mit der restlichen Creme, streiche sie glatt.

### DEKORATION

Bestreue die Torte nun mit zerkleinerten Baisers, Schokoröllchen und Johannisbeeren. Entferne den Tortenring und serviere die Torte.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### TEIG:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 100 g Mineralwasser
- 100 g Sonnenblumenöl
- 140 g Mehl
- 60 g Mandeln (gemahlen)
- 1 TL Backpulver
- 50 g Schokoladenblättchen

### STRACCIATELLA-CREME:

- 30 g Agar Agar
- 120 g Wasser
- 500 g Joghurt (10 %)
- 300 g Quark
- 130 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Zitrone (Saft)
- 1 Pr. Zitrone (Abrieb)
- 200 g Sahne
- Johannisbeeren (frisch oder TK)

### DEKO:

- 30 g Schokolade (in Röllchen)
- 20 g Baiserdrops
- 50 g Johannisbeeren

# JOHANNISBEER-JOGHURT-SCHICHTTORTE | INTERSPAR #18



(frisch oder TK)