



JOGHURTTORTE MIT GELEE UND TRAUBEN

1 h Mittel

Kühlen mind. 7 h

ZUTATEN (FÜR 1 SPRINGFORM, 24 CM DURCHMESSER BZW. FÜR CA. 12 STÜCK)

200 g Löffelbiskuits, laktosefrei
50 g Kokosraspeln
50 g Mandelblättchen
2 EL gemahlene Walnüsse
150 g flüssige MinusL Butter

Für das Gelee:

5 Blatt Gelatine
300 g weißer Traubensaft, klar
4 cl grüner Apfelsirup
400 g Weintrauben, rot und weiß (kernlos)

Für die Creme:

1 unbehandelte Limette
10 Blatt Gelatine
120 g Puderzucker
400 g MinusL Frischkäse
400 g MinusL Joghurt mild 1,5 % Fett
400 ml MinusL frische Schlagsahne

ZUBEREITUNG

Die Springform mit Backpapier auskleiden. Die Biskuits im Blitzhacker oder in einen Plastikbeutel gefüllt zerkleinern. In einer Schüssel mit den Kokosraspeln, den Mandeln, den Walnüssen und der Butter gut vermischen. Auf den Boden der Springform geben und mit den Händen oder einem Löffel gleichmäßig flach drücken, dabei einen kleinen Rand formen. Kalt stellen.

Für die Creme die Limette heiß waschen und trocken tupfen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den Limettensaft und den -abrieb mit dem Puderzucker, dem Frischkäse und dem Joghurt glatt rühren. Die ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf bei milder Hitze schmelzen lassen und 3–4 EL der Creme unterrühren, anschließend zügig unter die restliche Creme mengen.

Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf den Tortenboden füllen und glatt streichen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Zum Verzieren die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Traubensaft mit dem Sirup erhitzen und darin die ausgedrückte Gelatine auflösen. Abkühlen lassen und auf die Creme gießen. Weitere ca. 3 Stunden kalt stellen.

Die Trauben waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Torte aus der Form lösen, das Papier abziehen und auf eine Kuchenplatte legen. Die Trauben auf der Torte verteilen und servieren.