

Hier und heute



Blutorangen-Joghurt-Torte

Erfrischend lecker: Konditormeisterin Theresa Knipschild präsentiert ihre Blutorangen-Joghurt-Torte mit zarter Creme und fruchtigem Spiegel.

Rezept

Blutorangen-Joghurt-Torte

von Theresa Knipschild für eine 26 cm Springform

Zutaten für den Boden

- 200 g Butterkekse
- 120 g Butter
- 2 Prisen Salz

Zubereitung

Den Boden einer Springform mit einem Backpapier beklemmen. Butterkekse in einem Blender oder in einem Frischhaltebeutel fein zermahlen. Butter in einem kleinen Topf auflösen und die Krümel damit gründlich vermengen. Salz zugeben und die Mischung in die Form geben. Mit einem Glas oder Löffel festdrücken. Bis zur Weiterverarbeitung kaltstellen.

Zutaten für die Joghurtcreme

- 8 Blatt weiße Gelatine
- 500 g griechischer Joghurt, 10 % Fett
- Saft und Abrieb von 1 Orange
- 50 g Zucker
- 400 g Schlagsahne

Zutaten für den Blutorangenspiegel

- 3 Blutorangen
- Saft von ca. 4 Blutorangen (ca. 250 ml)
- 5 Blatt Gelatine
- optional: geröstete, gehobelte Mandeln

Zubereitung

Für die Creme Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Orangensaft und Zucker in eine Schüssel geben und gut verrühren. 100 ml Sahne und 100 g Joghurt in einem kleinen Topf erwärmen. Die Masse sollte nicht heiß sein. Gelatine ausdrücken und schlierenfrei in die Masse einrühren. Restliche Sahne mit Zucker steif schlagen. Gelatinemischung in den restlichen Joghurt rühren. Sahne unterheben. Mit Zitronenabrieb und ggf. mehr Zucker abschmecken. Creme in die Form geben und glattstreichen. Form mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Blutorangenschale von drei Blutorangen abschneiden und in Scheiben schneiden. Für den Spiegel die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Saft in einem Topf leicht erwärmen. Gelatine ausdrücken und schlierenfrei verrühren. Den Saft etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Blutorangenscheiben auf der Joghurtcreme verteilen. Den abgekühlten Saft vorsichtig auf die Sahne gießen. Die Blutorangenscheiben ggf. noch einmal andrücken und verschieben.

Die Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen, besser über Nacht. Dann den Rand mithilfe eines Messers oder Haartrockners vorsichtig lösen und Ring entfernen. Wer mag, kann den Rand mit gehobelten, gerösteten Mandeln garnieren.