

# Fruchtige Joghurttorte zu Muttertag

Ihr Lieben ♥☐

Muttertag steht vor der Tür und deshalb gibt es für alle Mamas heute eine Herzchentorte. Ich habe diese in einem Herzbackrahmen gebacken und wurde freundlicherweise mit Produkten von [Häussler Backdorf](#) unterstützt. Bei Häussler bekommt ihr nicht nur erstklassige Knet-, Rühr-, Nudel- und Mahlmaschinen, sie haben auch eine Vielzahl Zubehör an Backutensilien und -zutaten, gehören deshalb zu meiner 1. Wahl, wenn ich etwas benötige! Ein Blick in den Shop lohnt sich allemal.



Das Rezept ist für eine Herzbackform von ca. 26cm gedacht.

## Zutaten:

120g [Häussler Biskuit- und Rührkuchenmehl](#)

4 Eier (M)

125g Zucker

700g Sahnejoghurt

300ml süße Sahne

180g Puderzucker

1/2 Vanilleschote

12 Blatt Gelatine

300g frische Früchte, z.B. Erdbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, Johannisbeeren...

Deko: (optional)

aufgeschlagene Sahne

Minzstängel

frische Früchte

Schokoherzchen

### **Zubereitung:**

Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker in der [Häussler Alpha Maschine](#) mit dem [Rühreinsatz](#) 15 Minuten auf Stufe II hellcremig aufschlagen. Das Häussler Biskuit- und Rührkuchenmehl dazu sieben und vorsichtigst unterheben.

Den Teig in den Herzbackrahmen geben und 20 – 23 Minuten Backen – Stäbchenprobe!



Während der Teig auskühlt, wird die Creme zubereitet. Dazu das Obst waschen, putzen und ggf. klein schneiden, die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen und quellen lassen. Das Mark der halben Vanilleschote mit einem Messerrücken heraus kratzen. Sahne steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Joghurt mit Puderzucker glatt rühren und das Vanillemark dazu geben und ebenfalls unterrühren. Die gequollene Gelatine aus dem Wasser nehmen, das Wasser leicht ausdrücken und in der Mikrowelle oder bei kleiner Hitze auf einem Wasserbad schmelzen. Nun 2 bis 3 Esslöffel der kalten

Joghurtcreme in die Gelatine einrühren, so daß sich die Temperatur angleicht, dann erst die Gelatine in die Creme geben und gut einrühren. Zum Schluß noch die Sahne und die frischen Früchte unterheben. Die Joghurtcreme nun auf den ausgekühlten Biskuitboden geben, die Oberfläche glatt streichen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen.



Sobald die Torte durchgekühlt und die Creme fest geworden ist, kann der Backrahmen gelöst und die Torte für Muttertag dekoriert werden – Beispiele seht ihr auf meinen Fotos, hier könnt ihr aber ganz variabel sein und eure Torte dekorieren, wie es euch am besten gefällt.

TIPP: solltet ihr das Häussler Biskuit- und Rührkuchenmehl nicht haben oder extra kaufen wollen, verwendet für den Boden das halbe Rezept meines [Biskuit Grundrezeptes](#).

Habt viel Spaß beim Nachbacken!  
Eure Nicole