

Joghurt - Mango - Himbeer - Torte

Zutaten:

300 g Löffelbiskuit
200 g Butter
1 Liter Joghurt (fettarm)
175 g Zucker
300 g gefrorene Himbeeren
200 g Sahne
2 kleine Dosen Mango
2 Zitronen
90 g Sofortgelatine / Fertiggelatine

Zubereitung:

- Löffelbiskuit zerbröseln.
- Die Butter schmelzen lassen.
- Butter und Löffelbiskuit verkneten.
- Eine Springform mit Backpapier auslegen.
- Teig in die Form füllen und andrücken.
- Die Himbeeren auftauen und in einem Sieb abtropfen lassen.
- Anschließend die Mangos abschütten und pürieren.
- Gelatine mit Zitronensaft und Zucker erwärmen bis die Gelatine aufgelöst ist.
- 500 g Joghurt in eine Schüssel füllen und die Gelatine unterziehen.
- 10-15 Minuten stehen lassen.
- Den restlichen Joghurt unterheben.
- Zum Schluss die Sahne unterheben.
- Ein Drittel der Masse in die Springform füllen.
- Eine Hälfte der pürierten Mangos spiralförmig mit einem Löffel auf die Masse geben.
- Die Hälfte der Himbeeren auf die Masse "streuen".
- Das Ganze wiederholen und dann die restliche Joghurtmasse vorsichtig einfüllen.
- In den Kühlschrank stellen.
- Nach ca. 3-4 Stunden kalt genießen.