

Joghurt - Kirsch - Torte

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
100 g Zucker
½ Päckchen Backpulver
3 Eier
150 g zerlassene Butter
70 ml Milch
1 Päckchen Vanillezucker

Belag:

4 Becher Kirschjoghurt
200 g Schlagsahne
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
1 EL Puderzucker

Zubereitung:

- Für den Teig Zucker, Vanillezucker, Butter und Eier cremig rühren.
- Mehl und Backpulver vermischen.
- Mehlmischung und Milch unter die Eiermasse rühren.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Bei 180° C ca. 30 Minuten backen.
- Tortenboden abkühlen lassen.
- Puderzucker mit dem Gelatinepulver vermischen.
- Die Sahne steif schlagen.
- Dabei die Zucker - Gelatine einrieseln lassen.
- Kirschjoghurt unter die steife Sahne rühren.
- Joghurtmasse auf den vorgebackenen Boden streichen.
- Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.