

Joghurt-Früchte-Mandeljaponais-Torte

Zutaten

Für den Japonaisboden

4 Eiweiss

200 g Kristallzucker

200 g geröstete geriebene Mandeln

Zum Bestreichen

60 g Johannisbeerkonfitüre

Für die Crème

1 kg Joghurt Natur

200 g Puderzucker

6 Essl. Zitronensaft

14 Bl. Gelatine

6 Essl. Rum

350 g Rahm

ca. 400-500 g Beerenfrüchte

Für den Rand

1 dl Rahm

20 g Puderzucker

40 g geriebene geröstete Mandeln

Für das Dekor

16 schöne gelierte Beerenfrüchte aufheben



Zubereitung

Schritt 1: Backen der Japonais-Masse

- ▷ Wir schlagen das Eiweiss mit dem Kristallzucker zu einem steifen Schnee.
- ▷ Und heben die geriebenen und gerösteten Mandeln darunter.
- ▷ Wir füllen die Masse in einen Tortenreifen der Grösse 25-26cm und streichen diese glatt.
- ▷ Bei 200- 170°C abfallend backen wir sie ca. 45-50 min. auf der zweituntersten Rille.

Den Tortenboden min. 1 Stunde auskühlen lassen.

Schritt 2: Torte zum Füllen vorbereiten

- ▷ Nach dem Auskühlen schneiden wir den Japonaisboden aus der Form.
- ▷ Wir bestreichen ihn mit Johannisbeerkonfitüre.
- ▷ Nun geben wir den Boden wieder in eine geschlossene Backform mit der Konfitüre nach oben.

Schritt 3: Crème zubereiten

- ▷ Wir legen die Gelatineblätter in kaltes Wasser ca. 10 min. quellen lassen.
- ▷ Das Joghurt wird mit dem Zitronensaft und dem Puderzucker verrührt.
- ▷ Nun nehmen wir die aufgequillten Gelatineblätter aus dem Wasser und drücken sie etwas aus. In einem Topf werden nun die Gelatineblätter mit ca. 6 Essl. Rum unter langsamen Erwärmen nicht zu heiss aufgelöst. Abkühlen lassen.
(Wir können die Gelatineblätter auch nur mit Wasser auflösen wenn wir keinen Alkohol in der Torte wollen, geschmacklich verändert sie sich natürlich.)
- ▷ Wenn die Gelatine Körpertemperatur hat rühren wir sie in die Joghurtmasse ein.
- ▷ Es braucht ca. 15 min. bis die Masse anfängt fester zu werden, wenn wir Rum in der Crème haben. Ohne Rum wird sie etwas schneller fest.

In dieser Zeit rüsten wir die Früchte.

- ▷ Nun schlagen wir den Rahm fest.
- ▷ Und heben ihn zur schon etwas angezogenen Crème darunter.
- ▷ Nun leeren wir die Hälfte der Crème in die Form auf den bestrichenen Japonaisboden.
- ▷ Wir verteilen die Früchte darauf.
- ▷ Jetzt kommt die restliche Crème auf die Früchte, und wir streichen die Oberfläche glatt.

Die Torte kommt jetzt für mindestens 6 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.

Schritt 4: Torte aus Form nehmen

- ▷ Nach dem Kühlen schneiden wir vorsichtig dem Tortenblechrand entlang, öffnen den Ring und entfernen ihn.
- ▷ Nun heben wir die Torte vom Tortenblechboden und setzen sie auf einen runden Karton (in Tortengrösse).

Schritt 5: Torte fertig stellen

- ▷ Dann schlagen wir den Rahm mit etwas Puderzucker fest.
- ▷ Wir bestreichen den unteren Rand (wo Japonaismasse ist) damit.
- ▷ Und bestreuen diesen mit geriebenen, gerösteten Mandeln.
- ▷ Die Torte mit einem Einteiler in 16 Stücke teilen.
- ▷ Mit den 16 gelierten Beeren belegen.
(sie wurden bei uns im Kurs von der Gruppe 1 am Montag geliert, und im Kühl-schrank gelagert)
- ▷ Nun können wir mit einem scharfen Messer die Torte vorsichtig aufschneiden und in Papiere einpacken.

Tipp

Man kann bei der Rezeptur den Rahmgehalt erhöhen und das Joghurt reduzieren, dann wird die Crème feiner aber kalorienvoller.

Man kann auch den Rum weglassen, da dies Kinder nicht so gerne haben, die Crème wird dann schneller fest wenn kein Alkohol drin ist.