

Zitronen-Joghurt-Torte

| |
|--|
| 26er runde Form |
| 100 gr. Butter |
| 2 Eier |
| 100 gr. Zucker |
| 100 gr. Mehl |
| 2 Teel. Backpulver |
| 1 Pck. Vanillezucker |
| 1 Pck. Götterspeise (mit Zitronengeschmack) |
| 1 Pck. Gelatine |
| 300 gr. Joghurt |
| 250gr. Quark |
| 2 Pck. Sahne |
| 2 Teel. Puderzucker |
| 1 Pck. Vanillezucker |
| 150 gr. Zucker |
| 2 Zitronen |
| 1 Pck. Götterspeise (mit Zitronengeschmack) |



Teig:

Mehl mit Backpulver mischen. Restliche Zutaten gut verrühren und das Mehl unterheben. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform bei 175 °C Umluft ca. 20 - 25 min. backen.

Creme:

Götterspeisenpulver mit dem Pck. Gelatine und mit 50 g Zucker mischen und mit 250 ml Wasser anrühren. Quellen lassen und dann unter Rühren erwärmen -nicht kochen- und abkühlen lassen. Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Quark und Joghurt mit dem restlichen Zucker, dem Vanillezucker und dem Saft der ausgepressten Zitronen glattrühren. Die abgekühlte Götterspeise unterrühren und die Masse kühlstellen. Sobald die Creme beginnt fest zu werden (kann eine Stunde dauern), die Sahne unterheben.

Man kann aus einem weiteren Pck. Götterspeise mit (200ml Wasser) einen "Spiegel" bereiten und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Danach sofort wieder kühl stellen.