

# Joghurttorte Split

## Zutaten :

90 g Weizenmehl

3 Hühnereier trennen

45 g Mondamin

1 Messerspitze Backpulver

40 g Zucker

1 EL warmes Wasser



Eigelbe mit 20 g Zucker und einem Esslöffel

warmes Wasser schaumig schlagen. Anschließend die Eiweiße mit 20 g Zucker steif schlagen. Die Eigelbmasse vorsichtig mit einem Teigschaber oder Kochlöffel unter den Eischnee heben. Mehl mit Backpulver und Mondamin darüber sieben und unterheben. Eine Springform mit Backpapier auslagern und den Teig einfüllen. Die Form in den vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 Min. backen. Den Biskuitboden auf einen Kuchendraht stürzen und nach einer kurzen Abkühlzeit das Backpapier abziehen.

Während der Backzeit die Creme zubereiten.

## Zutaten:

300 ml Orangensaft, gekühlt

300 ml Sahne, steif geschlagen

300 g Naturjoghurt

10 Blatt Gelatine

4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit etwas Orangensaft erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Mit dem restlichen Orangensaft verrühren, mit etwas Süßstoff abschmecken und kalt stellen. Wenn der Biskuitboden abgekühlt ist einen Tortenrand um den Boden legen. 6 Blatt Gelatine einweichen, auflösen und mit etwas Naturjoghurt vermengen. Nun zügig den restlichen Joghurt und zum Schluss die Sahne unterheben. Mit Süßstoff abschmecken und auf dem Boden verstreichen. Kalt stellen und wenn die Masse fest wird das Orangengelee darüber geben.

Energie pro Portion bei 12 Stück:

Energie 170 kcal

Fett 10 g

Kohlenhydrate 15 g

Eiweiß 4,5 g