

Basilikum-Joghurt-Torte



Du brauchst:

1 Grundrezept Biskuitteig (siehe mein Rezept Biskuitteig)

Für die Creme:

1 Becher Sahne

500 g Naturjoghurt

7 Blatt Gelatine

70 g Zucker

Gehackte Mandeln für die Verzierung

1 Bund Basilikum

So machst du's richtig:

- 1.) Backe einen Biskuit, wie ich es im Grundrezept beschrieben habe.
- 2.) Lass den Biskuit auskühlen und schneide ihn in 2 oder wahlweise 3 Teile durch.
- 3.) Schlage die Sahne steif.
- 4.) Gib den Joghurt in eine Schüssel und rühre ihn zusammen mit dem Zucker durch.
- 5.) Hacke das Basilikum klein und gib es in eine kleine Schüssel.
- 6.) Gib etwas Wasser zu dem Basilikum und püriere das Ganze mit einem Pürierstab.
- 7.) Gib in die große Schüssel die Sahne.
- 8.) Nimm nun ein Sieb und drücke das Basilikum durch das Sieb. Die Teile, welche nicht durch das Sieb passen, kannst du wegwerfen.
- 9.) Rühre die Masse nochmals um.
- 10.) Weiche die Gelatine in kaltem Wasser etwa 5 Minuten ein.
- 11.) Drücke die Gelatine nun aus und erhitze sie in einem Topf (NICHT KOCHEN LASSEN!). Ist sie flüssig, nimm sie vom Herd.
- 12.) Gib nun etwas von der Sahnemischung in die Gelatine und rühre um.
- 13.) Nun gibst du die Gelatinemasse in die große Schüssel.
- 14.) Pinsle einen Tortenring mit Öl aus und streue Zucker in den Ring.
- 15.) Gib den Ring um die Torte und fülle je ein Drittel der Masse auf den Biskuit. Gib den zweiten Biskuit drauf, dann wieder Masse usw.
- 16.) Dekoriere das Ganze mit schönen Basilikum-Blättern und den gehackten Mandeln.