

# Zitrus-Joghurt-Torte

## Zutaten (für 1 Springform, circa 24 cm Durchmesser):

- 50 g weiche Butter
- 40 g Kokosblütenzucker
- 500 g (3,5 % Fett) Joghurt
- 1 Prise Salz
- 2 (Größe M) Eier
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g entöltes Mandelmehl
- 2 TL Weinstein-Backpulver
- 2 Orangen
- 1 rote Grapefruit
- 200 g (15 % Fett) Kochsahne
- 20 g vegetarisches Geliermittel

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Butter, 20 g Zucker, 50 g Joghurt und Salz mit den Quirlen eines Handrührgeräts etwa 5 Minuten cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mandeln, Mandelmehl und Backpulver mischen, hinzufügen und verrühren.

Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Boden vorsichtig stürzen und das Backpapier abziehen. Auf eine Tortenplatte setzen und mit dem Springformrand umschließen.

Orangen und Grapefruit so großzügig schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, den austretenden Saft auffangen und den Rest der Früchte gut ausdrücken. Die Filets kühl stellen.

Die Sahne mit 15 g Geliermittel, 5 EL des ausgetretenen Orangen- und Grapefruitsafts sowie dem übrigen Zucker in einem Topf verrühren und nach Packungsanweisung zubereiten. Dann den restlichen Joghurt einrühren. Alles etwa 20 Minuten abkühlen lassen. Anschließend auf dem Tortenboden verteilen. Mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Den Rand der Springform entfernen und die Zitrusfilets auf der Torte verteilen. Übrigen Zitrusaft mit Wasser auf 100 ml auffüllen und mit dem restlichen Geliermittel (5 g) in einem kleinen Topf verrühren. Alles einmal kurz nach Packungsanweisung aufkochen, etwas abkühlen lassen und auf der Torte verteilen. Vor dem Servieren fest werden lassen.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 29.01.2024

Koch/Köchin: Martina Kittler

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)