

Weihenstephan Regenbogen Joghurt Törtchen

Zutaten

Dieses Rezept reicht für 2 kleine 18er Törtchen oder eine 24-26er Größe.

Für den Biskuit:

3 mittelgroße Eier

100 Gramm Zucker

50 Gramm Mehl

50 Gramm Maisstärke

12 Gramm Puddingpulver Vanille

½ Teelöffel Backpulver

Für die 1. Schicht:

150 g Weihenstephan Mascarpone Joghurt auf Sauerkirsche

200 g Weihenstephan Joghurt 1,5% Fett

100 g Weihenstephan Schlagrahm

4 Blatt Gelatine

Kleine Spitze eines Holzstäbchens Lebensmittelfarbe Rot

Für die 2. Schicht:

150 g Weihenstephan Mascarpone Joghurt auf Orange-Mango

200 g Weihenstephan Joghurt 1,5 % Fett

100 g Weihenstephan Schlagrahm

4 Blatt Gelatine

Kleine Spitze eines Holzstäbchens Lebensmittelfarbe Orange

Für die 3. Schicht:

200 g Weihenstephan Joghurt 1,5 % Fett

100 g Weihenstephan Schlagrahm

4 Blatt Gelatine

Kleine Spitze eines Holzstäbchens Lebensmittelfarbe Blau

Für die 4. Schicht:

150 g Weihenstephan Mascarpone Joghurt auf Erdbeere
200 g Weihenstephan Joghurt 1,5 % Fett
100 g Weihenstephan Schlagrahm
4 Blatt Gelatine
Kleine Spitze eines Holzstäbchens Lebensmittelfarbe Rosa

Für die 5. Schicht:

200 g Weihenstephan Joghurt 1,5 % Fett
100 g Weihenstephan Schlagrahm
4 Blatt Gelatine
Kleine Spitze eines Holzstäbchens Lebensmittelfarbe Grün

Für die 6. Schicht:

150 g Weihenstephan Mascarpone Joghurt auf Himbeere
200 g Weihenstephan Joghurt 1,5 % Fett
4 Blatt Gelatine
100 g Weihenstephan Schlagrahm
Kleine Spitze eines Holzstäbchens Lebensmittelfarbe Rosa

Für die Dekoration:

100 g gute weiße Schokolade oder Kuvertüre
Silikon Buchstabenform / Beispiel*

Zubereitung

Für den Biskuit:

Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Zucker nach und nach ein rieseln lassen und zu einer glänzenden Masse rühren. Eigelbe untermengen. Mehl, Speisestärke, Vanille Puddingpulver, Backpulver mischen und drüber sieben. Alles vorsichtig unterheben.

Die Biskuit Creme in eine mit Backpapier ausgelegte 18 er Springform geben und glattstreichen. Man kann den Teig auch in einer 24-26 er Form backen und nur eine Torte aus den Zutaten zubereiten!

Im vorgeheizten Backofen bei Umluft 175 Grad ca. 20 – 25 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.

Den Teig halbieren und auf eine passende Tortenplatte oder einen Teller legen. Einen Tortenring um den Biskuitboden legen. Für die unterschiedlichen Füllungen immer gleich verfahren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone Joghurt und Naturjoghurt verrühren.

Die Sahne steif schlagen. Etwas von der Joghurtcreme in einen kleinen Topf geben. Die Gelatine ausdrücken und zum Joghurt geben. Alles mit einem Schneebesen verrühren und solange erhitzen, bis die Gelatine sich komplett aufgelöst hat. Die Creme zurück zum restlichen Joghurt geben, verrühren und in den Kühlschrank stellen.

Nach 2-3 Minuten kann die geschlagene Sahne unter die Creme gerührt werden. Wer möchte, gibt nun die Lebensmittelfarbe hinzu. Da ich zwei Törtchen in kleiner Größe gleichzeitig gebacken habe, reicht die gesamte Menge auch für eine große Torte. Die Creme als erste Schicht auf den Biskuit verteilen und mit Klarsichtfolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Mindestens für eine Stunde kühlen. Dann fährt man mit der zweiten, dritten, vierten und fünften Schicht und Farbe fort. Die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für die Vollendung: Wer mag, dekoriert mit essbaren und bunten Konfetti-Streusel. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und in die Buchstabenform füllen. Für 1-2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die Buchstaben vorsichtig aus der Form drücken und an oder auf der Torte dekorieren.

Tipp: Auch mit nur einer Sorte Joghurt schmeckt diese Torte ganz wunderbar.

Wer nur ein kleines 18-20 er Törtchen machen möchte, friert sich einen halben Biskuitboden ein und nimmt bitte 500 g Mascarpone Joghurt, 400 g Naturjoghurt, 6-8 Blatt Gelatine und 200 g Schlagrahm.

Wenn jemand keine Lebensmittelfarbe nutzen möchte, wird die Torte je nach Fruchtart etwas heller. Wer die Torte gerne etwas süßer hätte, gibt einfach ein Päckchen Vanillezucker zur Sahne.