

ZUTATEN

BISKUIT

4 Eier
80g Zucker
60g Mehl
60g Speisestärke
50g Mandeln
4TL Backpulver

CREME

400g griechischer Joghurt
70g Puderzucker
1 große Zitrone
300ml Sahne
5 Blatt Gelatine
200g TK Brombeeren

GELEE

300g TK Brombeeren
2 Zweige Rosmarin
3 Blatt Gelatine

DEKO

100g TK Brombeeren
8 kl. Zweige Rosmarin
20g Mandeln

BROMBEER ROSMARIN MANDELTORTE

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Biskuit Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und dieses Beiseite stellen. Eigelb mit Zucker schaumig aufschlagen und Eiweiß vorsichtig unterheben. Mandeln mit Multizerkleinerer (z.B. dem Multi Chef Chef von Tupperware) zerkleinern und zusammen mit dem Mehl, der Speisestärke und dem Backpulver ins Eigemisch sieben und ebenfalls unterheben
3. Ø20cm Springform mit Backpapier auslegen und Teig hinein geben. Im Ofen ca. 20 Minuten backen, anschließend gut auskühlen lassen und einmal horizontal teilen, sodass zwei Böden entstehen
4. Für die Creme den griechischen Joghurt mit Puderzucker, sowie dem Saft und Abrieb einer Zitrone verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, nach 5 Minuten auswringen und in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Etwas Creme dazu geben und gut vermischen. Gemisch abschließend zur Creme gießen und zügig verrühren
5. Den oberen Teil des Biskuits mit der Oberseite nach unten auf ein Brett setzen und einen Tortenring eng darum legen. Die 200g TK Brombeeren darauf verteilen und anschließend mit 3/4 der Creme bedecken. Nun den zweiten Biskuitboden mit der Unterseite nach oben darauf setzen und den Rest der Creme folgen lassen. Alles für ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen
6. Für das Gelee Brombeeren zusammen mit dem Rosmarin 10 Minuten köcheln lassen, Rosmarin entfernen, alles pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, anschließend auswringen und wie bereits bei der Creme in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Pürierte Brombeeren dazu geben und alles gut verrühren. Gelee anschließend auf Torte gießen (Achtung: sofern Tortenring zu niedrig ist, diesen leicht von der Creme lösen und etwas hoch setzen!) und weitere 2 Stunden kühlen
7. Mit einem scharfen Messer den Tortenring von der Torte entfernen, Mandeln mit Multizerkleinerer hacken und diese oben auf der Torte als Kreis drapieren. Rosmarin in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Brombeeren dekorativ auf der Torte platzieren
8. Torte noch kühl mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: Ø20CM SPRINGFORM
DAUER: 4 STUNDEN 00 MINUTEN

