

Orangenjoghurt Torte

Die Torte kann natürlich je nach Jahreszeit mit jeder Frucht gemacht werden. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Sie brauchen für eine 24cm Torte:

Für das Biscuit:

200g Mehl
130g Rohrohrzucker
1 Päckli Backpulver
70g Margarine
130ml Sojamilch



Für die Füllung und Verzierung:

5 Orangen
450ml Orangensaft
2 Päckli Agar Agar
100g Zucker
700g Joghurt (Nature oder mit
passendem Geschmack)

Haselnusskrokant (Coop)
50ml Sojaschlagcreme (Migros)

Und so wird's gemacht:

Biscuit: Mehl, Zucker und Backpulver mischen. Margarine und Sojamilch verrühren und nach und nach zum Mehl geben. Alles zu einer Masse zusammen rühren. Masse in einen Tortenring füllen. Bei 200 Grad (vorgeheizter Ofen) 20 Minuten backen. Auskühlen lassen, kann auch gut einen Tag im Voraus zubereitet werden.

Torte vorbereiten: Orangen schälen ev. filtieren und klein schneiden (ein paar ganz lassen zur Verzierung ca. 1 Orange). Biscuit in 24cm Springform legen, mit 50ml Orangensaft tränken, dabei mit der Gabel Löcher ins Biscuit stechen.

Füllung: Joghurt mit Zucker verrühren. 400ml Orangensaft mit Agar Agar aufkochen und 2 Min. köcheln lassen. Orangensaft sofort zum Joghurt geben und gut verrühren. Orangestücke darunter rühren, in die Springform füllen und glatt streichen. In den Kühlschrank stellen bis die Torte fest ist (ca. eine Stunde).

Torte fertig stellen: Torte vorsichtig aus der Form lösen. Sojaschlagcreme aufschlagen. Tortenrand mit der Schlagcreme einstreichen. Rand mit Haselnusskrokant einstreuen. Restliche Sojaschlagcreme in Spritzsack füllen und Torte beliebig mit Orangen und Schlagcreme verzieren.

Variante die etwas aufwändiger ist:

Mürbeteig:

130g Margarine
70g Zucker
200g Mehl
1,5TL Backpulver
1 Prise Salz

Margarine und Zucker schaumig rühren. Restliche Zutaten beigegeben und zu einem Teig zusammen fügen. Teig kurz kühl stellen. Ausrollen auf 24 cm Durchmesser, mit der Gabel einstechen. Backen bei 200 Grad ca. 10 Min. Ausgekühlter Boden mit Konfitüre bestreichen (Sorte je nach Torte wählen, Aprikosen passt fast zu allem) Biscuit auf den Mürbeteigboden legen und weiterfahren wie oben beschrieben.



tier-im-fokus.ch

En Guete!

