



## Joghurttorte mit Orangenspiegel

### Zutaten:

*Für den Teig:* 100 g Mehl | ½ TL Backpulver | ½ gestr. TL Steviapulver (ca. 0,3 g) | 40 g weiche Butter | 1 Ei (M)

*Für die Joghurtmasse:* 500 g Naturjoghurt | 1 gestr. TL Steviapulver | 1 EL Zitronensaft | 7 Blatt weiße Gelatine | 200 g Sahne  
1 Orange | 2 Blatt weiße Gelatine | 150 ml Orangensaft | 1 Msp. Steviapulver (ca. 0,3 g)

Für den Teig Mehl mit Backpulver und Steviapulver auf der Arbeitsfläche mischen, Butter und Ei dazugeben und alles zu einem Mürbteig verkneten.

Backofen auf 200° (180° Umluft) vorheizen.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ausrollen. Springform (26 cm Ø) einfetten und den Teig darin auslegen. Etwa 13 Min. im Backofen backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Joghurt, Steviapulver und Zitronensaft für die Joghurtcreme glatt rühren. Die Gelatine in einem kleinen Topf mit kaltem Wasser bedecken und etwas 5 Min. einweichen lassen. Das Wasser abgießen und die Gelatine bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen (Achtung: Gelatine darf nicht kochen!).

3 EL Zitronenjoghurt mit der Gelatine verrühren und die Mischung unter den restlichen Joghurt rühren. Die Joghurtmasse in den Kühlschrank stellen bis die Masse einzudicken beginnt. Dann die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Nun die Joghurt-Sahne in die Springform geben und gleichmäßig verteilen.

Für den Orangenspiegel die Orange schälen, sodass die weiße Haut mit entfernt wird. In dünne Scheiben geschnitten auf die Torte legen.

Die Gelatine in einem kleinen Topf mit kaltem Wasser bedecken und etwas 5 Min. einweichen lassen. Das Wasser abgießen und die Gelatine bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Den Orangensaft unterrühren und die Mischung auf der Torte verteilen. Jetzt muss die Torte 2 Std. im Kühlschrank fest werden, dann kann man mit einem angefeuchteten Messer zwischen Torte und Springform vorsichtig entlangfahren und so die Torte lösen. Die Torte servierfertig auf eine Kuchenplatte heben und es sich schmecken lassen.

### *Als Tipp:*

Bei Fructoseintoleranz ganz einfach den Orangenspiegel weglassen und als Dekoration z. B. gehackte Pistazien verwenden.