

Orangen-Joghurt-Torte

Kategorien: Backen, Desserts, Diabetiker, Torten

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

150 g weiche Butter oder Margarine

60 g Dabetikersüße (Kandisin)

1 Prise Salz

3 Eier (Größe M)

200 g Mehl

1 TL Backpulver

6 kleine Orangen (ca. 900 g)

10 Blatt Gelatine

500 g fettarmes Joghurt

2-3 TL flüssiger Süßstoff

Saft von einer halben Zitrone

400 g Schlagobers

2 EL Mandelblättchen

4 EL Marillen-Fruchtaufstrich (für Diabetiker geeignet)

Orangen-, und Zitronenschalen zum Verzieren

Fett für die Form

Zubereitung

Fett, Diabetikersüße und Salz cremig rühren.

Eier untermischen.

Mehl und Backpulver mischen und untermischen.

Springform (26 cm) fetten.

Teig einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheiztem Ofen (E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gasherd: Stufe 2) 20-30 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

3 Orangen schälen, dabei weiße Haut vollständig entfernen.

Filets herausschneiden, Saft auffangen.

Gelatine einweichen.

Joghurt, Süßstoff, Orangen-, und Zitronensaft verrühren.

Obers steif schlagen.
Gelatine ausdrücken, ausflösen.
Gelatine mit etwas Joghurt verrühren, in Rest Creme rühren.
Obers unterheben.
Tortenring um den Boden legen.
Hälften Creme einfüllen.
Filets darauf verteilen.
Rest Creme darauf streichen.
Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Mandeln ohne Fett rösten, herausnehmen.
3 Orangen schälen, dabei weiße Haut vollständig entfernen.
In Scheiben schneiden.
Fruchtaufstrich erwärmen.
Torte aus dem Ring lösen.
Etwa 14 Orangenscheiben an den Tortenrand drücken.
Rest Orangen, Mandeln und Fruchtaufstrich auf der Torte verteilen.
Torte verzieren.