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 unterrühren.
Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.
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.
Hälfte Creme einfüllen.
Filets darauf vertreilen.
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 erwäremen.
Torte aus dem Ring lösen.
Etwa 14 Orangenscheiben an den Tortenrand drücken.
Rest Orangen, Mandeln und Fruchtaufstrich auf der Torte vertreilen.
Torte verzieren.