Himbeer-Joghurt-Sahnetorte

Biskuitboden:

3 Eier

100 g. Zucker

75 g. Mehl

25 g. Mondamin oder Kartoffelmehl

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Eier und Zucker schaumig rühren.
Mehl, Mondamin oder Kartoffelmehl und Backpulver dazu sieben und unterheben.
(ca. 20 Minuten bei 160 C Umluft)

Creme:

500 g. Sahne

1 großer Becher Joghurt (500 g.)

200 g. Zucker

Saft von einer Zitrone

2 P. Sofortgelatine (gemahlen)

2 Päckchen Himbeeren (tiefgefroren)

(Ich hatte vom Aldi einen 750 g. Beutel, habe die restlichen Himbeeren durchgesiebt und das Mark mit dem Tortenguss aufgekocht)

2 P. Tortenguss rot (von Lucullus)

Sahne steif schlagen. Joghurt und Zucker verrühren. Gelatine und Zitronensaft unterrühren.
Die geschlagene Sahne unter die Joghurtmasse heben und auf dem Tortenboden verteilen.
Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
Die aufgetauten Himbeeren auf der Creme verteilen und mit dem Tortenguss bedecken.