Mocca Joghurt-Torte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Biskuit:
3 Eiweiß
80 g Zucker
3 Eigelb
130 g Mehl
1 TL Backpulver

Füllung:
150 g Zucker
3 Becher Mocca-Joghurt
6 Blatt Gelatine
3 Sahne
2 TL löslicher Pulverkaffee

Guss
200 ml Milch
1 Tafel Schokolade
2 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 15min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Eiweiß im **Schlagkessel** anschlagen, den Zucker einrieseln lassen und steifschlagen. Eigelb mit dem **Softliner** unter den Eischnee ziehen. Mehl und Backpulver mit dem **Müllermeister** darübersieben und unterheben **Margerite** mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo Star** stellen, Teig einfüllen:

im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 Min. backen.

Sahne steif schlagen, Gelatine einweichen. Joghurt und Zucker vermischen, Kaffepulver und Gelatine mit 2 EL heißem Wasser auflösen, an die Joghurtmasse angleichen, mit dem ganzen mischen und Sahne unterheben.

Auf dem ausgekühlten Boden verteilen, glatt streichen.

2 Blatt Gelatine einweichen und ausdrücken. Milch erhitzen, Schokolade in der Milch auflösen, Gelatine dazugeben. Etwas abkühlen lassen und die Torte übergießen.

Deko-Tipp:
Mit Sahne oder Moccabohnen verzieren.