

## Zutaten:

### Boden:

4 Eiweiß  
120 g Zucker  
4 Eigelb  
1 P. Schokopuddingpulver  
90 g Mehl

### Füllung:

6 Blatt Gelatine  
400 g Vanillejoghurt  
1 P. Bourbon-Vanille  
50 g Zucker  
Saft 1/2 Zitrone  
500 g Schlagsahne  
300 g TK-Himbeeren



**Zubereitungszeit:** 40min  
**Backzeit:** 18min  
**Temperatur:**  
Ober- u. Unterhitze: 200°C  
Umluft: 200°C

## Zubereitung:

### Boden:

Eiweiß im **Schlagkessel** steif schlagen, Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb im **Cup 1/4 I** verquirlen und mit dem **Softliner** unterziehen. Mehl und Puddingpulver mischen, mit dem **Müllermeister** darüber sieben unterheben. **Dauerbackunterlage** auf den **Thermostar** legen und **Torten-Profi (26 cm)** draufstellen, Teig einfüllen und mit dem **Liftboy spitz** verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 18 Min. backen. Ausgekühlten Boden mit dem **Torten- und Garniermesser** einmal durchschneiden. Mit Hilfe des **Bäckermeisters** aus dem oberen Boden ein Gitter ausstechen. Den **St. Johann** mit eine Frischhaltefolie auslegen und das Gitter reinlegen.

### Füllung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine gut ausdrücken auflösen und der Joghurtmasse angleichen, unterrühren. Die Sahne steif schlagen, unterheben. Mit etwa 100 g der Masse die Zwischenräume des Gitters im **Sankt Johann** füllen. Zum Schluß die TK-Himbeeren und die ausgestochenen Rauten unter die übrige Masse ziehen und in den **Sankt Johann** einfüllen. Den zweiten Boden oben drauflegen. Die Torte 1-2 Stunden kaltstellen. Nach dem Festwerden auf **Devonport rund** stürzen.