



hr1-DOLCE VITA

**Julia Naumann**

## **Himbeer-Joghurt-Torte**

für eine Springform mit 24 cm Durchmesser

### **ZUTATEN**

200g Butterkekse  
125g weiche Butter  
50g fein geraspelte Schokolade  
500g Sahne  
50g Zucker  
400g pürierte Himbeeren  
300g Joghurt  
10 Blatt Gelatine

### **ZUBEREITUNG**

Die Kekse fein zerbröseln. Die Butte in einem Topf schmelzen und über die zerbröselten Kekse geben sowie die 50g Schokolade unterrühren. Das Ganze in die Springform geben, gut andrücken und dann kaltstellen.

Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann Joghurt mit den Himbeeren und dem Zucker verrühren. Daraufhin die Gelatine und die geschlagene Sahne unterheben, in die Form geben erneut für mindestens 3 Stunden kaltstellen.