Artikel vom 25.06.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 16:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/johannisbeertorte

Johannisbeertorte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für eine Springform Ø 24 cm):

125 g Butter,

100 g Eierkekse (alternativ gehen auch Butterkekse),

120 g Zitronenwaffeln,

750 g Johannisbeeren (frisch oder TK),

175 g Zucker,

150 g Naturjoghurt,

250 g Mascarpone,

1 P Vanillezucker,

12 Blatt weiße Gelatine,

400 g Schlagsahne,

300 ml Johannisbeersaft,

10 g Agaragar.

Zubereitung: Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Den Rand etwas einfetten und mit Backpapierstreifen auslegen. Ein paar Kekse zum Dekorieren beiseitestellen. Die restlichen Kekse und Waffeln zerbröseln und in eine Schüssel geben. Die Butter schmelzen und über die Keksbrösel geben. Alles gut vermischen und in die Springform geben. Die Brösel festdrücken und die Springform in den Kühlschrank stellen. Die Sahne steif schlagen und beiseitestellen.

Die Hälfte der Johannisbeeren pürieren und nach Geschmack durch ein Sieb streichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die pürierten Beeren unterrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unter die Joghurtmasse geben. Ein paar Johannisbeeren zum Dekorieren beiseite stellen. Die restlichen Beeren unterheben und alles auf den Keksboden geben. Den Kuchen mindestens 3 Stunden kaltstellen. Für den Fruchtspiegel den Saft und das Agaragar aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. 15 Minuten abkühlen lassen und anschließend auf dem Kuchen verteilen. Mit den verbliebenen Beeren dekorieren und noch mal 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Das Ganze vorsichtig aus der Form lösen, das Backpapier entfernen und die Torte auf eine Tortenplatte geben. Den Rand mit den übrigen Keksen dekorieren.