# Orangen-Joghurt-Torte



Sehr gelungene Torte

Hier erneut eine leckere Torte. Und erneut ohne Backen. Sondern nur ein Erkaltenlassen und Verfestigen im Kühlschrank.

Drei Schichten.

Einmal der Boden, bestehend aus zerstampften Vollkorn-Keksen und Butter.

Dann die zerkleinerten Orangen.

Und schließlich die Joghurtschicht, bestehend aus Joghurt und Blattgelatine zum Verfestigen.

Die Torte gelingt sehr gut und schmeckt fruchtig-frisch.

Der Boden hat aufgrund der verwendeten Vollkorn-Kekse sogar einen angenehm nussigen Geschmack. Und sie ist, abgesehen von der Wartezeit des Bodens zum Verfestigen, in 20 Minuten zubereitet.

Und ist dann über Nacht im Kühlschrank verfestigt.

## Orangen-Joghurt-Torte





25. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Torte
Vorbereitungszeit
20 Minuten
Wartezeit
12 Stunden
Gesamtzeit
20 Minuten



#### Zutaten

#### Für den Boden:

- 200 g Vollkorn-Kekse (1 Packung)
- 200 g Butter

### Für die Füllung:

- 6 Orangen
- 1 l Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 12 Blatt Gelatine

## **Anleitung**

1. Kekse in eine Schüssel geben und mit dem Stampfgerät fein stampfen. Butter in einem Topf auf der Herdplatte

- zerlassen. Butter über die Kekse geben und alles gut vermischen.
- 2. Backpapier in einer Spring-Backform auslegen. Keksmischung hineingeben und gut verteilen. Mit dem Stampfgerät etwas fest stampfen. Eine Stunde im Kühlschrank erkalten lassen.
- 3. Währenddessen Orangen putzen, in Spalten zerteilen und dies quer in feine Stücke zerschneiden. In eine Schüssel geben.
- 4. Gelatine in einer Schüssel mit Wasser einweichen. Wasser abschütten und Gelatine in der Mikrowelle bei 800 Watt 20 Sekunden schmelzen. In eine große Schüssel geben.
- 5. Joghurt unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen nach und nach dazugeben.
- 6. Orangen auf den Boden geben und verteilen.
- 7. Joghurtmasse ebenfall darüber geben und auch gut verteilen.
- 8. Backform über Nacht 12 Stunden in den Kühlschrank geben.
- 9. Srückweise anschneiden und servieren.
- 10. Guten Appetit!

#### Schlagwörter

<u>Blattgelatine</u>,

<u>Butter</u>,

<u>Joghurt,</u>

<u>kalt</u>,

<u>Orange</u>,

<u> Vollkorn-Butterkeks</u>

© 2025 ©Thomas Biedermann

<u>https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/25/orangen-joghurt-tor</u> te/