Birne-Joghurt-Torte



Ein besonderer Tortenboden, mit Toastbrot und Nüssen …

Eine Torte mit einer Füllmasse aus 1 l Joghurt.

Verfestigt mit Gelatine.

Verfeinert mit frischen Birnen.

Ich habe die Birnen geputzt, geschält, entkernt und dann in feine Spalten geschnitten.

Diese habe ich dann auf dem Tortenboden ausgelegt und mit der Füllmasse übergossen.

Also recht einfach. Aber fruchtig-frisch und sehr schmackhaft.

Der Tortenboden hat die Besonderheit, dass ich fein gehäckselte Nüsse dazugeben und untergerührt habe. Somit hat der Boden noch einen zusätzlichen, crunchigen Biss.

Birne-Joghurt-Torte



4. Dezember 2021
von Thobie
Kategorie Torte
Zubereitungszeit
20 Minuten
Wartezeit
4 Stunden
Gesamtzeit
20 Minuten



Zutaten

Für den Tortenboden:

- Grundrezept
- 100 g Nussmischung

Für die Füllmasse:

- 1 l Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 8 Birnen
- 10 Blatt Gelatine

Anleitung

1. Nussmischung in der Küchenmaschine fein häckseln.
2. Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei auch die Nussmischung dazugeben und unterrühren.
3. Birnen wie in der Einleitung bearbeiten.
4. Birnenspalten auf dem Tortenboden verteilen.
5. Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.
6. Joghurt in einem Topf leicht erhitzen.
7. Gelatine leicht ausdrücken.
8. Zum Joghurt geben, mit dem Schneebesen gut verrühren und schmelzen.
9. Füllmasse auf die Birnen geben und verteilen.
10. Torte für mindestens vier Stunden in den Kühlschrank geben.
11. Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.
12. Stückweise anschneiden und servieren.
13. Guten Appetit!

Schlagwörter

Birne,
Blattgelatine,

Cashewnuss,
Fett,
Haselnuss,
Joghurt,
Mandel,
Nüsse,
Toastbrot,
Walnuss
© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/12/04/birne-joghurt-torte/