



JOGHURTTORTE (OHNE BACKEN)

DIESE ZUTATEN GIBT'S BEI UNS

2 gehäufte EL Nuss-
Nougat-Creme
250 g Zucker
1 kg Joghurt

DIESE ZUTATEN SIND NOCH ZU BESORGEN

1/2 Fläschchen
Bittermandelöl
etwa 12 Zwiebäcke
0,25l Orangensaft
1,5 Päckchen weiße
Gelatine (oder 7 bis 8
Blätter)
0,25 bis 0,5 l Sahne

ZUBEREITUNG

- Zerkleinere die 12 Zwiebäcke zu Krümeln, fülle sie in einen kleinen Kochtopf, füge die Nuss-Nougat-Creme und das Bittermandelöl hinzu. Verrühre alles mit geringer Wärme zu einer gleichmäßigen Masse.
- Setze den Ring einer Kuchenform direkt auf eine Tortenplatte, verteile die Masse darauf.
- Löse die Gelatine in ein wenig Orangensaft auf.
- Vermische den restlichen Orangensaft mit dem Zucker und dem Joghurt.
- Erwärme die gequollene Gelatine und vermische sie mit der Joghurtmasse.
- Schlage die Sahne steif.
- Beginnt die Joghurtmasse anzudicken, mische die Sahne darunter und gib die Masse in die vorbereitete Form.
- Am besten einige Stunden (am besten über Nacht) kühl stellen.

GUTEN APPETIT!