

Joghurt-Zebra-Torte



Ein Traum in Pastell

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

Zutaten für den Rührteig

100 g Zucker

½ P. Vanillezucker

125 g weiche Butter

2 Eier (Zimmertemperatur)

100 g Mehl

1 ½ TL Backpulver

30 g Speisestärke

1 EL Milch

Zuaten für den Belag

500 g Joghurt (natur)
400 ml Sahne
je 1 Tütchen Wackelpudding (Götterspeise) in rot, gelb, grün
15 EL Zucker

Zubereitung

1. Backofen vorheizen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad).
2. Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen.
3. Für den Teig Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig schlagen.
4. Eier nacheinander unter rühren zugeben..
5. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch kurz verrühren.
6. Teig in die Backform geben und 15-20 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
7. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Getrennt von einander die 3 Sorten Wackelpudding mit je 5 EL Zucker und je 300 ml Wasser erhitzen ohne zu kochen. Der Zucker muss sich lediglich auflösen. Abkühlen lassen.
9. Den Joghurt zu gleichen teilen unter die flüssigen Wackelpuddings rühren.
10. Stehenlassen bis die Masse anfängt zu gelieren, dann die Sahne steif schlagen, aufteilen und unterheben.
11. Tortenboden auf eine Tortenplatte stellen.
12. Jetzt immer in abwechselnder Reihenfolge mit einer kleinen Suppenkelle (oder großem Löffel) die bunten Joghurtcremes aufeinander in die Mitte des Tortenbodens geben.
13. Torte für mindestens 3 Stunden kalt stellen.