

Very Berry Yoghurtmousse-Cake

etwa 8 - 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 20 cm):

Tortenboden:

150 g Oreos® (schwarze Doppelkekse mit weisser Füllung)
50 g Margarine

Füllung:

200 g Erdbeeren
150 g Kirschen
1 EL Puderzucker
4 ½ dl Soja Schlagcrème
2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Zucker
200 g Soyananda Sauerrahm
200 g Soja-Joghurt
4 Beutel Dr. Oetker Veganes Geliermittel
2 dl Wasser

Garnitur:

4 Stk. Erdbeeren
Himbeeren
Heidelbeeren

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier belegen.

2 Tortenboden:

Oreos in einem Gefrierbeutel mit dem Walholz zerbröseln. Zimmerwarme Margarine dazugeben und alles gut vermischen, bevor damit der Boden der Springform gleichmässig ausgelegt wird.

3 Füllung:

Erdbeeren und entsteinte Kirschen mit dem Puderzucker mischen und fein pürieren. Schlagcreme steif schlagen. Vanillin-Zucker und Zucker dazugeben und mischen. Sauerrahm und Joghurt unterrühren.

2 Beutel Vegetarisches Geliermittel mit 1 DL Wasser aufkochen, 1 EL Schlagcreme-Mischung dazugeben und kurziterrühren. Dann unter die restliche Schlagcreme-Mischung ziehen. Die Hälfte der Schlagcreme-Mischung auf den Oreo-Tortenboden streichen und für **10 Minuten** in den Kühlschrank stellen.

2 Beutel Vegetarisches Geliermittel mit 1 DL Wasser ganz kurz aufkochen, danach 4 EL des vorbereiteten Fruchtpürees dazugeben. Die Mischung nun zum restlichen Fruchtpüree geben. Die Hälfte des Fruchtpürees unter die restliche Schlagcrememischung ziehen. Die Masse ist nun schön rosa gefärbt und kann als nächste Schicht auf den Tortenboden gegeben werden. Nochmals für **10 Minuten** kühl stellen.

Restliches Fruchtpüree wie ein Tortenguss oben auf die obere Tortenschicht streichen und für **mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen**.

④ Garnitur:

Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und aus der Springform „befreien“. Seitlich kann mit einem Messer etwas nachgeholfen werden, da das Mousse gerne am Rand kleben bleibt. Vorsichtig aus der Form heben und auf Tortenplatte stellen. Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren auf der Torte verteilen und schon ist dieser Tortentraum servierbereit!