

Prosecco Karambole Torte



Zutaten für den Boden:

2 Eier
125 g Zucker
100 g Butter
100 ml Prosecco
150 g Mehl
1 Zitrone, die Schale gerieben
1 Esslöffel Kakao
1 Päckchen Backpulver

Zutaten für den Belag:

6 Blatt Gelatine
600 g Joghurt (am besten griechischer Joghurt mit 9% Fett)
3 Päckchen Vanillezucker
1 Zitrone, Saft
1 reife Karambole (Sternfrucht)
250 ml Prosecco
3 Esslöffel Zucker
1 Päckchen Tortenguss

Backzeit ca 25 min bei 175C Grad + Zeit zum kalt stellen.

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Die geschmolzene Butter unterrühren bis alles cremig ist. Nachfolgend die geriebene Zitronenschale, das Mehl mit dem Backpulver, das Kakaopulver und zuletzt den Prosecco unterrühren. Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform backen und anschließend in der Form erkalten lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einer Schüssel den Joghurt und den Vanillezucker verrühren. Wer möchte kann auch noch ein wenig normalen Zucker beifügen. Die Gelatine im Zitronensaft auflösen und unter den Joghurt mengen. Die Joghurt Masse auf dem Tortenboden verteilen und kalt stellen.

Die Karambole in Scheiben schneiden und auf der fest gewordenen Joghurtmasse verteilen. Den Prosecco, Zucker und den Tortenguss zu einem Guss kochen und auf den Karambole Scheiben verteilen. Dank des klaren Tortenguss sieht man schön das Muster der Karambolescheiben.