



Joghurttorte

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger
aus Schlatt

Zutaten Mürbteigboden:

150 g Mehl, 100 g Butter, 50 g
Staubzucker, 1 Dotter, geriebene
Zitronenschale

Zutaten für Biskuit:

6 ganze Eier, 180 g Zucker, 1 Pkg.
Vanillezucker, 150 g Mehl, 1 Msp.
Backpulver,
2 EL lauwarmes Wasser, 30 g Ka-
kao

Zutaten für Creme:

2 Becher Schlagobers, 2 Becher
Joghurt, Saft von 1 ½ Zitrone, 150 g
Staubzucker, 10 Blatt Gelatine, Obst
nach Belieben, Cognac zum Beträu-
feln, Marillenmarmelade

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Mürbteig zusammenkneten, ca. ½ Std. rasten lassen und dann zu einem Kreis (28 cm Durchmesser) ausrollen. Bei 180 °C goldbraun backen.

Für das Biskuit die Eier mit dem Wasser, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermischen und unter den Teig mischen. In einer vorbereiteten Tortenform bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

Für die Creme das Obers cremig schlagen. Den Zucker und das Joghurt vorsichtig untermischen. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen, fest ausdrücken und im erwärmten Zitronensaft auflösen. Vorsichtig unter die Creme rühren.

Den ausgekühlten Mürbteigboden wieder in einen Tortenring legen, ev. mit etwas Cognac beträufeln und mit Marillenmarmelade bestreichen. Das Biskuit einmal waagrecht durchschneiden und einen Boden auf den Mürbteig legen. Die Hälfte der Creme einfüllen und glatt streichen. Mit Früchten nach Wahl belegen. Den zweiten Boden darauflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Ein paar Stunden kühl stellen. Nach Belieben mit verschiedenem Obst garnieren.

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

Hier gibt's Milchprodukte, Käse Kuh*, Schaf**, Ziege***:

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/ 8380
Familie Innerlohninger*	Radau 11	4882 Oberwang	06233/ 8308
Familie Mayr*	Reichholz 20	4852 Weyregg	07664/ 3122
Familie Preuner*	Halt 2	4873 Frankenburg	07683/ 8663
Familie Rosner***	Katterlohen 4	4880 Berg	07667/ 8049
Familie Spitzer*, **, ***	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/ 8376
Familie Stauer*	Ausserhörgersteig 2	4871 Frankenburg	07683/ 7347
Familie Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 4223
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/ 6596
Familie Wimmer*	Hilprigen 4	4873 Frankenmarkt	07683/ 8592

Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte:

Familie Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	07673/ 7446
Familie Grabner	Pössing 13	4880 Berg im Attergau	07667/ 21803
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 2106
Familie Obermaier	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/ 7488

Hier gibt's Frischobst:

Familie Friedl	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 2842
Familie Neuhuber	Philippenberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Grausgruber	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Weninger	Haitigen 4	4890 Weißenkirchen i. A.	07684/ 6070

Kochkurse mit den Seminarbäuerinnen wieder ab Herbst 2017: www.seminarbaeuerinnen-ooe.at

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at, www.genussland.at

Kostenlose Rezeptheft und Lebensmittelinfo: www.ama-marketing.at

Unsere Bauernmärkte im Bezirk:

Bauernmarkt MONDSEE	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt REGAU	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt SCHWANENSTADT	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

