

Jägertorte

Super einfach. Super lecker. Mal was anderes

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 1 Kuchenform 26cm

Teig:

- 100 g Zucker
- 100 g Margarine
- 60 g Instant-Kakaopulver
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- ½ Pckch. Backpulver
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß

Belag:

- 1 Glas Preiselbeeren
- 400 g Joghurt
- 6-8 Blatt Gelatine
- 1 Becher Sahne

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Teig bis auf das Eiweiß verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Eine Springform mit gefettetem Boden (Rand nicht einfetten) füllen. Bei 160 °C in 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Die Zutaten für den Belag verrühren und auf den Boden geben. Im Kühlschrank fest werden lassen.