

Schnelle Kühlschranksorte

Zutaten für 12 Stücke:

250 g Knusper-Flakes Mandel
175 g Butter
300 g Vollmilch-Joghurt
600 g Doppelrahm-Frischkäse
Saft von 1 Limette
3 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Tortenguss klar
50 g Zucker
2 Gläser (je 340 g) Odenwald Himbeeren
3 Blatt weiße Gelatine
100 g Schlagsahne

Zubehör:

1 Springform (26 cm Durchmesser)
1 Spritzbeutel

Zubereitung:

Die Flakes fein zerbröseln und die Butter schmelzen. Beides miteinander vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.

Für die Füllung den Joghurt mit Frischkäse, Limettensaft und Vanillinzucker verrühren. Den Tortenguss mit Zucker und 150 ml Wasser aufkochen und unter die Frischkäsecreme rühren.

Die Himbeeren abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die Hälfte der Früchte pürieren und das Püree unter die Frischkäsecreme ziehen. 1/3 der Creme in die Form streichen. Die Hälfte der verbleibenden Himbeeren mittig darauf verteilen und die restliche Creme auf den Beeren verstreichen.

Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, auflösen und mit 200 ml Himbeersaft verrühren. Den Himbeersaft als Spiegel auf die Torte gießen. Die restlichen Himbeeren in die Tortenmitte setzen. Den Kuchen zum Festwerden etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und den Tortenrand damit verzieren. Die Sahne kann anschließend nach Belieben mit Feinzucker-Blumen verziert werden.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + ca. 3 Stunden Kühlzeit



Guten Appetit!