

Waldfrucht Torte



Zutaten für den Boden:

150 g Löffelbiskuits

125 g Butter

Zutaten für den Belag:

525 g Frischkäse oder Quark...

300 g Joghurt (am besten Waldfrucht, oder Fruchtjoghurt)

150 g Himbeeren

150 g Erdbeeren

150 g Blaubeeren

12 Blatt Gelatine für die Frischkäse Masse

100 g Zucker

Früchte zur Dekoration

1 Päckchen roter Tortenguss

etwas Zucker

Backzeit: keine, Kühlzeit gute 5 Stunden

Für den Boden lässt man die Butter schmelzen. Die Biskuits zerkleinert man in einer Plastiktüte mit dem Nudelholz bis es Brösel sind. Dann vermengt man die Butter mit den Bröseln. Die Backform wird mit Backpapier ausgelegt, dann wird die Masse mit einem Löffel glatt auf den Boden der Form gedrückt. Den Tortenboden im Kühlschrank kühlen.

Die Himbeeren, Erdbeeren und Blaubeeren säubern, aber man sollte die Himbeeren nicht waschen, da die Früchte leicht kaputt gehen. Den Frischkäse, Zucker und den Joghurt vermengen. Mit dem Mixer pürieren damit eine homogene Masse entsteht. Die Gelatine zusammen mit ein wenig Milch erwärmen und auflösen, dann unter die Frischkäse-Masse heben. Die Früchte auf den Boden verteilen. Anschließend die Frischkäse Masse darüber verteilen. Die Torte im Kühlschrank fest werden lassen.

Zur Dekoration die Früchte auf der Torte verteilen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über die Früchte verteilen.

Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kalt stellen.