

Erdbeer-Himbeer Torte



Zutaten für den Boden:

150 g Löffelbiskuits
50 g Butter

Zutaten für den Belag:

525 g Frischkäse oder Quark
300 g Joghurt
20 ml Himbeer Geist
400 g Erdbeeren
400 g Himbeeren
12 Blatt Gelatine
75 g Zucker

Backzeit: keine, Kühlzeit gute 5 Stunden

Diese Torte wird in umgekehrter Reihenfolge gemacht. Man nimmt keine Tortenform, sondern eine Glas- oder Porzellanschüssel mit einer schönen Form. Diese Schüssel kleidet man mit Klarsichtfolie aus.

Die Erdbeeren werden gewaschen, geputzt und in Scheiben geschnitten. Die Erdbeerscheiben werden kreisförmig auf den Schüsselboden gelegt, bis die gesamte Schüssel mit Erdbeeren ausgelegt ist. Die Gelatine weicht man in kaltem Wasser ein und löst sie in etwas Himbeerschnaps in einem Topf auf.

Man verrührt den Frischkäse, Joghurt und den Zucker. Anschließend mischt man die Himbeeren und die aufgelöste Gelatine unter. Die Masse füllt man in die Schüssel ein, bis diese randvoll ist. Anschließend lässt man die Masse im Kühlschrank ein fest werden.

Die Biskuit in einer Plastiktüte mit dem Nudelholz zerbröseln. Die Butter in einem Topf schmelzen und mit den Bröseln vermischen. Diese Masse verteilt man nun vorsichtig auf der fest gewordenen Frischkäsemasse und drückt sie leicht an damit ein flacher Boden entsteht. Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kalt stellen.

Nach der Kühlung die Schüssel vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen, dank der Frischhaltefolie löst sich die Torte leicht aus der Schüssel.