

Topfentorte mit Himbeeren

[Kuchen & Gebäck](#)[Früchte](#)[Frühling](#)[Gartenparty](#)[Geburtstag](#)[Kalte Küche](#)[Muttertag](#)[Obst](#)[Schnelle Küche](#)[Sommer](#)[ZUBEREITUNG](#) **SCHWIERIGKEIT:** 

Kekse fein zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und alles in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) drücken.

Frischkäse, Joghurt, Vanillezucker und Zitronensaft mit dem Mixer mischen. Gelatine in 150 ml kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Staubzucker hinzufügen und alles unter Rühren erwärmen, bis sich alles gelöst hat. Unter die Creme rühren. Die Creme auf den Bröselboden in die Springform geben und die Torte für mindestens 3 Stunden kühlen. Vor dem Servieren die Torte mit dem Himbeersirup und den frischen Beeren dekorieren.

[ZUTATEN](#) 

150 g Vollkornkekse

100 g Butter

500 g Frischkäse Natur ca.
60% F.i.T.

300 g Joghurt

2 TL Vanillezucker

3 EL Zitronensaft

7 Blatt Gelatine

75 g Staubzucker

75 ml Spitz Himbeersirup

200 g Himbeeren