

Nah&Frisch

Professional

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