

Johannisbeer Ricotta Torte



Zutaten für den Boden:

150 g Löffelbiskuits

125 g Butter

Zutaten für den Belag:

525 g Ricotta

300 g Joghurt

400 g Johannisbeeren

12 Blatt Gelatine für die Frischkäse Masse

200 g Zucker

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.

Den Ricotta, 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 Johannisbeeren waschen und putzen anschließend auf dem Boden verteilen. Die Frischkäse Masse darüber verteilen. Die Torte im Kühlschrank fest werden lassen.

Zur Dekoration Johannisbeeren am Stil auf der Torte verteilen.

Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kalt stellen.