

Brombeere-Frischkäse Torte



Zutaten für den Boden:

150 g Löffelbiskuits

125 g Butter

Zutaten für den Belag:

525 g Frischkäse

150 g Naturjoghurt

150 g Brombeerjoghurt

400 g Brombeeren

12 Blatt Gelatine für die Frischkäse Masse

200 g 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 Hälfte des Frischkäse, Zucker und den normalen Joghurt vermengen. Mit dem Mixer pürieren damit eine homogene Masse entsteht. Sechs Blatt Gelatine zusammen mit ein wenig Milch erwärmen und auflösen, dann unter die Frischkäse-Masse heben.

Das selbe wiederholt man mit dem Brombeerjoghurt, so das man zwei Frischkäse Füllungen hat.

Die Brombeeren waschen und putzen. Die Frischkäse Masse mit dem weißen Naturjoghurt auf dem Boden verteilen. Einen Teil der Brombeeren darauf verteilen und kurz im Kühlschrank fest werden lassen. Dann die Frischkäse Masse mit dem Brombeerjoghurt darauf verteilen. Ein wenig weiße Frischkäse Masse zur Dekoration darauf verteilen und mit einem Messer marmorieren. Anschließend die restlichen Früchte auf der Torte verteilen. Die Torte im Kühlschrank fest werden lassen.

Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kalt stellen.