

Ihre Gesundheit basiert auf vier Säulen:
Ernährung Bewegung Entspannung Guter Schlaf

Beeren-Joghurt-Traum (Torte ohne backen)

Zutaten: (Für 1 Tortenform ca. DN 20 cm)

Boden:

150 g Schokokeks mit Schokostückchen

70 g Butter

Creme:

2 Becher Vollmilchjoghurt

1 Becher DoppelrahmFrischkäse 265 g

100 g Feinkristallzucker

½ Zitrone frisch gepresst

Bourbon Vanillepulver gemahlen

6 Blatt Gelatine

Ca. 700 g Beeren gemischt

1 Pckg. Roter Tortenguss

Optional Kristallzucker nach Wunsch



Zubereitung:

Tortenform mit Backpapier bespannen (Boden)

ACHTUNG: die Mengenangabe der Creme beinhaltet auch ca. 4 DessertGläser (siehe unten)

1. Kekse in verschließbaren Beutel geben und mit dem Nudelholz grob zerbröseln, in eine Schüssel geben
Butter zergehen lassen und zu den Keksbröseln geben, gut durchrühren und in die Tortenform geben, leicht andrücken. Ab in den Kühlschrank.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen für ca. 3-4 Minuten
Joghurt mit Frischkäse, Zucker, Vanillepulver in einer Schüssel vermengen
Gelatine ausdrücken, in eine kleine Schüssel geben und in der Mikrowelle auf höchster Stufe 10-20 Sek erwärmen, 2-3 EL der Joghurtmasse zur Gelatine geben und gut unterrühren, die Gelatinemasse jetzt in die Joghurtmasse einrühren, Schlagobers steif schlagen
Wenn die Joghurtmasse leicht „anzieht“ (zu gelieren beginnt) das Schlagobers unterrühren
3. Auf dem Tortenboden 2-3 EL Creme geben, die Himbeeren am Tortenrand entlang nebeneinander einschichten, ca 3 cm nach innen rücken und das gleiche mit den Brombeeren, dazwischen eine Reihe mit Heidelbeeren einschichten; mit der Creme auffüllen bis ca. 2 cm unterhalb der Tortenform - wieder ab in den Kühlschrank für ca. 5-6 Stunden

4. Vor dem Servieren den Tortenguss vorbereiten: restliche Beeren in einen Topf geben, ca. ¼ lt Wasser und je nach Geschmack etwas Kristallzucker einrühren (1-2 EL), Tortenguss zugeben und langsam erhitzen (gerne je lt. Packungsanweisung arbeiten). Den Tortenguss unbedingt abkühlen lassen – zwischendurch immer mal umrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, auf der Tortenform verteilen und nochmals in den Kühlschrank.

5. Vor dem Servieren den Tortenring entfernen, die Torte auf eine passende Platte geben und genießen

Tipp:

Ich mache immer mehr Creme als nötig (eben die angeführte Menge) und fülle mit der restlichen Creme DessertGläser:

Etwas Creme einfüllen – crunchy Kekse vom Tortenboden und Beeren, wieder Creme usw, je nachdem wie groß eure Gläser sind und was über ist von der Torte – ab in den Kühlschrank – zum Schluss auch hier den Tortenguss verteilen