HIMBEERTORTE OHNE BACKEN

4.6 bei 34 Bewertungen

1 h 30 min

Zubereitung

1. Für den Boden die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Rollholz zerdrücken. Anschließend die zerkrümelten Butterkekse mit der geschmolzenen Butter mischen und die Masse in eine Tortenform drücken. Anschließend für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit der Boden fest wird.

2. Für die Creme die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Das Schlagobers steif schlagen. Frischkäse und Topfen mit dem Zucker verrühren. Die Gelatine in etwas warmem Wasser auflösen und unter die Frischkäse-Topfen-Creme rühren.
Anschließend noch das Schlagobers unterheben. 1/3 der Creme auf dem Tortenboden verteilen, dann die Himbeeren darauflegen und anschließend die restliche Creme darübergießen.

3. Nun die Gelatineblätter für den Himbeerguss in kaltem Wasser einweichen.
Die Himbeeren pürieren, den Zucker und die in etwas warmem Wasser aufgelöste Gelatine dazugeben. Alles gut verrühren. Den Himbeerguss löffelweise auf der Torte verteilen und mit einer Gabel in die obere Schicht der weißen Creme einrühren.

4. Die Torte kalt stellen, bis die Creme fest geworden ist (ca. 2 Stunden).

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM CA. Ø24 CM

BODEN

120 g	Butterkekse
150 g	flüssige Butter

CREME

330 g	Schlagobers
300 g	Frischkäse
250 g	Topfen
80 g	Zucker
6 Blatt	Gelatine
200 g	frische Himbeeren

HIMBEERGUSS

100 g	Himbeeren
30 g	Zucker
2 Blatt	Gelatine