



## BLAUBEER-ZITRONEN-TORTE OHNE BACKEN / NO BAKE LEMONCAKE



Dieser leckere Zitronenkuchen mit schokoladigem Keksboden und Heidelbeeren ist ganz schnell und einfach zubereitet und perfekt geeignet, um die Verwandtschaft zu beeindrucken. Die Zubereitung geht einfach und schnell und der Kuchen muss nur gekühlt werden. Die perfekte Erfrischung für heiße Sommertage.



Zubereitungszeit

**30 Minuten**



Kühlzeit

**3.5 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

### KEKSBODEN

Stelle einen Tortenring auf ein mit Backfolie belegten Tortenretter. Zerkleinere die Schoko-Kekse mit dem Speedwing, einem Mörser oder in einer Tüte. Schmilz die Butter auf dem Herd oder der Mikrowelle und verrühre sie mit den Keksbroseln. Fülle die Masse in den Tortenring und drücke in mit einer Burgerpresse oder einem Glas fest und glatt. Stelle den Boden für 30 Minuten in den Kühlschrank.

KEKSBODEN:

- 250 g** Butterkekse (mit Schokolade überzogen)
- 75 g** Butter

### PUDDING-FÜLLUNG

Erwärme etwa die Hälfte der Milch mit dem Zitronenabrieb und dem Saft einer halben Zitrone und rühre das Eigelb, die Stärke und den Zucker ein. Hebe die zweite Hälfte der Zitrone für die Quarkfüllung auf. Gib die restliche Milch dazu und lasse den Pudding unter Rühren aufkochen. Fülle den Pudding in den Tortenring und streiche ihn glatt. Streue die Blaubeeren darüber und drücke sie leicht in den Pudding. Stelle den Kuchen für 1 Stunde in den Kühlschrank.

PUDDING-FÜLLUNG:

- 500 g** Milch
- 1** Zitrone (Saft und Abrieb)
- 2** Eigelbe
- 45 g** Speisestärke
- 40 g** Zucker
- 100 g** Blaubeeren



Gib die ausgepresste Zitrone mit in die Spülmaschine.

QUARK-FÜLLUNG:

- 500 g** Quark (Magerstufe)
- 40 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 6 TL** San-apart
- 400 g** Sahne
- 4 TL** San-apart

### QUARK-FÜLLUNG

Verrühre den Quark mit dem übrigen Zitronensaft, Puderzucker, Vanilleextrakt und Sanapart cremig. Füge die Sahne hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif. Fülle die Creme in den Tortenring und streiche sie glatt. Kühle die Torte nochmal für mindestens 2 Stunden.

DEKORATION:

- 50 g** Kekse

### DEKORATION

Entferne den Tortenring mit einem Backformmesser und setze die Torte auf eine Tortenplatte, entferne dabei die Backfolie. Streiche den Rand nach Bedarf glatt. Zerkleinere die Kekse und streue sie auf die Tortenoberfläche. Viel Spaß beim Nachmachen!