



GIOTTO KÜHLSCHRANKTORTE MIT HIMBEEREN – OHNE BACKEN / NO BAKE GIOTTO CAKE



Eine leckere und erfrischende Kühlschranktorte, die schnell zubereitet ist, da sie nicht gebacken wird!



Zubereitungszeit
30 Minuten



Kühlzeit
3.5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG

Eine Springform oder einen Backrahmen mit 26 cm Durchmesser mit Backpapier auskleiden.

Für den Knusperboden die Vollkornkekse gemeinsam mit den Giotto-Pralinen in einem Mixer zerkleinern. Die Butter in einem Topf oder in der Mikrowelle schmelzen und mit den Keksbröseln vermischen. Diese Mischung in der Backform verteilen und gut andrücken. Für mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Himbeersirup und die Stärke in einem kleinen Topf klümpchenfrei verrühren. Die Himbeeren dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Nach Bedarf die Masse pürieren. Anschließend vom Herd herunter nehmen und etwa 10 Min. abkühlen lassen.

Sahne mit dem Sahnestandmittel steif schlagen. Frischkäse, Quark, Sahnestandmittel und Puderzucker kurz verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Etwa die Hälfte der Creme auf dem Knusperboden verteilen, die Hälfte der Himbeerfruchteinlage mit einem Esslöffel kleksartig darüber verteilen und 1 P. Giotto-Pralinen darüber streuen. Diese können vorher auch mit einem Messer halbiert werden. Nun die restliche weiße Creme darüber verteilen und mit der Himbeerfruchteinlage, den Giotto-Pralinen und den Himbeeren dekorieren.

Die Torte mindestens 3 Stunden kühlen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

KNUSPERBODEN:

- 200 g** Butterkekse (Vollkorn)
- 100 g** Butter
- 3** Stangen Haselnuss Pralinen (Giotto)

HIMBEERFRUCHEINLAGE:

- 200 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- 150 ml** Himbeersirup
- 40 g** Speisestärke

CREME:

- 400 ml** Sahne
- 4 TL** San-apart
- 400 g** Frischkäse
- 500 g** Quark (Magerstufe)
- 4 TL** San-apart
- 150 g** Puderzucker

AUSSERDEM:

- 2** Stangen Haselnuss Pralinen (Giotto)
- 100 g** Himbeeren (frisch oder

GIOTTO KÜHLSCHRANKTORTE MIT HIMBEEREN – OHNE BACKEN / NO
BAKE GIOTTO CAKE



TK)