

SUPER DICKMANNS TORTE / NO BAKE / STRACCIATELLA-TORTE MIT HIMBEER-FRUCHTSPIEGEL



Ein Kühlschrankkuchen ohne Backen mit Keksboden und Stracciatella-Creme, getoppt mit einem Fruchtspiegel aus Himbeeren.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG KEKSBODEN

Kekse zerbröseln. Butter im Topf erhitzen. Schokolade hinzufügen und so lange rühren, bis sie in der Butter geschmolzen ist. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Dann alle Zutaten vermengen. In einen Backrahmen mit 26 cm Durchmesser füllen und glatt drücken. Im Gefrierschrank 15 Min. fest werden lassen.

NO BAKE BODEN:

- 200 g** Kekse
- 100 g** Butter
- 50 g** Zartbitterschokolade (geraspelt)
- 50 g** Mandeln (gehackt)

ZUBEREITUNG FRUCHTSPIEGEL

200 ml Himbeersaft und Agartine vermischen und dann im Topf aufkochen lassen. 2 Min. sprudelnd kochen lassen und vom Herd herunterziehen. Himbeeren mit dem restlichen Saft pürieren. Dann die Himbeeren mit der Agartine vermischen. Zum Abkühlen zur Seite stellen, immer mal wieder rühren.

HIMBEER-FRUCHTSPIEGEL:

- 200 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- 300 ml** Himbeersaft
- 1** Agartine

ZUBEREITUNG STRACCIATELLA-CREME

Sahne mit San Apart steif schlagen, 150 g Sahne für die Dekoration abwiegen und nun beide Sahnecremes kühl stellen. Quark, Frischkäse, Zitronenschalenabrieb, Zitronensaft, San Apart und Vanilleextrakt mit dem Handrührgerät verrühren. Die Waffel der Super Dickmanns ablösen und für die Dekoration zur Seite stellen. Die Super Dickmanns mit zur Quarkmasse geben und mit dem Schneebeesen durchrühren, bis die Dickmanns zerkleinert sind. Nun die Sahne unterheben.

CREME:

- 400 ml** Sahne
- 4 TL** San-apart
- 500 g** Quark
- 200 g** Frischkäse
- Zitronen (Abrieb)
- 3 TL** Zitronen (Saft)
- 15 TL** San-apart
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 12** Super Dickmanns



Die Masse auf dem Keksboden verteilen.

Den lauwarmen Fruchtspiegel darüber verteilen und nun die Torte für ca. 4 Std. kühl stellen.

DEKORATION

Die weggelegte geschlagene Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 12 Tupfen auf die Torte spritzen. Die Dickmanns Waffeln mit einem runden

SUPER DICKMANNS TORTE / NO BAKE / STRACCIATELLA-TORTE MIT HIMBEER-FRUCHTSPIEGEL



Ausstecher ausstechen und nun die Torte mit den Waffeln dekorieren.



Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3