

NO BAKE FRÜCHTE-TORTE



Schnelle, fruchtige no bake Torte mit gemischten Früchten. Der Boden besteht aus Löffelbiskuit und Tonkabohne. Darauf liegt eine leichte Creme mit Joghurt und Sahne. Um einen schönen Effekt zu bekommen, werden TK Früchte, oder Früchte der Saison eingekocht und auf der Creme verteilt. Mit einer Gabel marmoriert bekommt die Torte eine tolle Optik. Die Limettenschale und der Saft verleihen der Torte eine frische, säuerliche Note.



Zubereitungszeit

45 Minuten



Kühlzeit

3.5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

TOPPING

Gib die Beeren zusammen mit dem Zucker und dem Wasser in einen Topf. Lasse sie einmal kurz aufkochen und streiche sie anschließend durch ein feines Haarsieb. Fülle die Masse wieder zurück in den Topf und lasse sie so lange einkochen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Lasse es danach vollständig abkühlen

TOPPING:

- 250 g** gefrorene Himbeeren
- 125 g** gefrorene Blaubeeren
- 125 g** gefrorene Brombeeren
- 50 g** Zucker
- 1 EL** Wasser

NO BAKE BODEN

Zerkleinere die Kekse in einem Mixer oder gib sie in einen Gefrierbeutel und rolle mit einem Ausrollstab darüber. Schmelze die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze. Rühre nun die Kekse in die Butter ein und füge nach Belieben etwas Tonkabohnenabrieb hinzu. Fülle die Masse in einen vorbereiteten Backring mit 26 cm Durchmesser und drücke sie fest. Stelle den Boden für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank, bis sie fest ist.

NO-BAKE-BODEN:

- 300 g** Löffelbiskuits
- 200 g** Butter
- 1** Tonkabohne

FÜLLUNG

Schlage die Sahne steif und stelle sie zur Seite. Verrühre den Frischkäse mit dem Joghurt, Puderzucker, Vanilleextrakt, Limettensaft und Schale.

Gib die Milch in einen Topf und verrühre es mit dem Geliermittel. Lasse es einmal kurz aufkochen und rühre es anschließend direkt in die Joghurtmasse ein. Hebe anschließend die Sahne unter.

FÜLLUNG:

- 300 g** Sahne
- 150 g** Frischkäse
- 300 g** Joghurt (10 % z.B. Gazi)
- 120 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- Saft und Schale von 1 Limette
- 150 g** Milch
- 3** Beutel Geliermittel (vegetarisch)



Wenn du Gelatine oder Agar Agar verwenden willst, schaue auf die Verpackungsrückseite. Dort findest du die richtige Anwendung.

TORTE ZUSAMMENSETZEN

Gib die Creme auf den no bake Boden. Verteile die kalten Beeren darüber und marmoriere die Creme leicht mit einer Gabel.

Stelle die Torte für mindestens 3 Stunden kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally!