



NO BAKE BERRY CAKE / WALDFRUCHT EISTORTE / INTERSPAR #67



- ANZEIGE -

Es ist Sommer, da sind einfach Eistorten ohne Backen die perfekte Erfrischung für zwischendurch. Dieser No Bake Cake mit Waldfruchtcreme ist schnell zubereitet und muss dann nur noch eingefroren werden. Wer keine Eistorte möchte, kann die Torte auch über Nacht im Kühlschrank kühlen. Die Torte lässt sich gut vorbereiten und dann kurz vor dem Servieren aus dem Eisfach nehmen und dekorieren. Der knusprige Schokoladen Keksboden schmeckt in Kombination mit der Quarkcreme mit gemischten Beeren super lecker.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

CRUNCH-BODEN

Zerkleinere die Schokokekse mit einem Whacker, den Händen oder einem Ausrollstab. Schmelz die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd. Hacke die Kuvertüre grob und rühre sie in die flüssige Butter, bis sie geschmolzen ist. Gib die Schokoladenbutter zu den Keksbröseln und verrühre beides mit dem gepufften Amaranth. Stelle etwa 2 EL der Masse für die Dekoration zur Seite. Stelle einen Tortenring in einen Springformboden oder auf einen Tortenretter mit Backfolie und fülle die Keksmasse hinein. Drücke den Boden mit einem Glas oder einer Burgerpresse glatt und fest. Stelle den Boden bis zur Weiterverarbeitung kalt.

CRUNCH BODEN:

- 200 g** Butterkekse (Schoko)
- 100 g** Butter
- 50 g** Zartbitterkuvertüre
- 10 g** Amaranth (gepufft)

BEERENCREME

Püriere die Beeren fein. Verrühre das Püree mit dem Agaragar in einem Topf und koche die Masse auf. Lasse die Masse mindestens zwei Minuten sprudelnd kochen. Fülle sie dann um und lasse sie lauwarm abkühlen. Schläge die Sahne mit San-apart steif. Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Gib das abgekühlte Fruchtpüree zur Quarkmasse und rühre es ein. Hebe zum Schluss die aufgeschlagene Sahne unter, fülle die Creme auf den Keksboden und streiche sie glatt. Stelle die Torte für mindestens 4 Stunden oder über Nacht in den Gefrierschrank.

BEERENCREME:

- 500 g** gemischte Beeren (TK)
- 15 g** Agar Agar
- 400 g** Sahne
- 9 TL** San-apart
- 500 g** Quark
- 100 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt



Gibt erst etwas Quarkmasse löffelweise zum Püree und rühre es dann in die übrige Quarkmasse ein.

DEKORATION:

- 100 g** gemischte Beeren

DEKORATION

Löse die Torte aus dem Tortenring. Dafür kannst du das Backformmesser etwas erwärmen. Setze den Kuchen auf eine Servierplatte und dekoriere die Oberfläche mit den übrigen Keksbröseln und den frischen Beeren. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!