Beerentörtchen 2.0 (no bake)



Schmecken immer, ob als Dessert, zum Kaffee oder einfach nur so.

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit:

Zutaten

- 100 g Löffelbiskuits
- 50 g Butter
- 6 TL Himbeerkonfitüre
- 120 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 3 TL vegetarisches Geliermittel
- 250 g Frischkäse
- 150 g griechischer Joghurt Blaubeer-Geschmack
- Mark von 1 Vanilleschote
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 200 g Sahne

Beeren und Minze zum Dekorieren

Zubereitung

1. Dessertringe auf eine mit Backpapier belegte Tortenplatte stellen.
2. Löffelbiskuits zerkleinern (entweder im Mixer oder im Gefrierbeutel mit Hilfe eines Nudelholzes).
3. Butter zerlassen und mit den Kekskrümeln gründlich vermengen.
4. Anschließend je 2 EL der Masse in die Dessertringe füllen und andrücken. Danach in den Kühlschrank stellen.
5. Beeren waschen und trocken Tupfen.
6. Frischkäse, Joghurt, Puderzucker, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Vanille cremig rühren. Geliermittel einrühren.
7. Sahne steif schlagen und dann unter die Frischkäsemasse heben.
8. Je 1 TL Himbeerkonfitüre auf dem Keksboden verteilen, mit Creme auffüllen und glatt streichen.
9. Für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
10. Danach aus der Form lösen (bei meinen Dessertringen ist so ein „Schieber“ dabei, damit geht das gut).
11. Mit Beeren, Minze und evtl. Puderzucker dekorieren.