Giotto-Torte mit Himbeeren (no bake)

Eine leckere, einfache Torte ohne Backen

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit:

Zutaten für den Boden

- 200 g Vollkornkekse
- 100 g Butter
- 3 Packungen Giotto

Zutaten für den Früchtebelag

- 200 g frische Himbeeren
- 150 ml Himbeer-Sirup
- 40 g Speisestärke

Zutaten für die Crème

400 g Frischkäse
500 g Magerquark
150 g Puderzucker
4 TL San apart
400 ml Sahne
4 TL San apart

Zutaten für die Deko

2 Packungen Giotto
100 g frische Himbeeren

Zubereitung

1. Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen.
2. Vollkornkekse mit den Giottos im Mixer zerkleinern.
3. Butter schmelzen und mit den Bröseln vermischen.
4. Die Masse in die Springfrom füllen, andrücken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Für den Früchtebelag alle Zuaten in einem Topf pürieren, kurz aufkochen lassen und 10 Minuten abkühlen lassen.
6. Sahne mit 4 TL San aprt steif schlagen.
7. Frischkäse, Quark und Puderzucker mit 4 TL San apart verrühren und die Sahne unterziehen.
8. Die Hälffte der Crème uaf dem Keksboden verteilen.
9. Die Hälfte des Himbeerpürees in Klecksen darüber geben.
10. 1 P. Giotto halbieren und auf dem Püree verteilen.
11. Nun die restliche Crème aufgeben und glatt streichen.
12. Mit Himbeerpüree, Himbeeren und den restlichen Giottos garnieren.
13. Mindestens für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen