

Beerentörtchen (no bake)



Heute bleibt der Ofen kalt!

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit: 4 Std

Backzeit:

Zutaten

100 g Löffelbiskuits (für Tortenring 150 g)

50 g Butter (für Tortenring 80 g)

120 g Zucker

1 EL Limetten- oder Zitronensaft

4 Blatt Gelatine

250 g Frischkäse

150 g griechischer Joghurt (ich habe den mit Blaubeeren genommen, geht aber auch ohne)

Mark von 1 Vanilleschote

Limetten- oder Zitronenabrieb (Bio)

200 g Sahne

Beeren zum Dekorieren
Puderzucker

Zubereitung

1. Löffelbiskuits im Gefrierbeutel oder im Mixer zerkleinern und mit zerlassener Butter verrühren.
2. Alles in eine mit Backpapier ausgelegte Springform oder gefette Muffinform geben und andrücken. Danach in den Kühlschrank stellen.
3. Gelatine in Wasser einweichen.
4. Beeren waschen und trocknen.
5. Frischkäse, Joghurt, Limetten (Zitronen)abrieb und Vanille cremig rühren.
6. Sahne mit Zucker steif schlagen und dann unter die Frischkäsemasse heben.
7. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf erwärmen bis sie flüssig ist.
8. 1-2 EL der Frischkäsemasse einrühren und dann alles mit der restlichen Creme gut vermischen.(Zügig arbeiten, damit keine Klümpchen entstehen!)
9. Creme auf den Boden in die Form/die Mulden füllen und für 4 Std. (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
10. Danach aus der Form lösen/nehmen und mit Beeren belegen.
11. Alles mit Puderzucker bestreuen.