

Johannisbeer-Mascarpone-Torte (no bake)



Wenn man an heißen Tagen zwar Lust auf Kuchen, aber keine Lust zum Backen hat...

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit:

Zutaten

- 200 g Schokohafer-Kekse
- 125 g Butter
- 6 Blatt Gelantine
- 250 g Mascarpone
- 300 g Joghurt, natur
- 300 g Sahne (wer es sahniger mag auch 400 g)
- 2 P. Bourbon-Vanillezucker
- 500 g rote Johannisbeeren
- Saft von 1 Zitrone
- 1 EL feinsten Zucker
- 2 EL Johannisbeergelee (rot)

Backpapier für die Form

Zubereitung

1. Boden der Springform (Durchmesser 24 cm) mit Backpapier belegen.
2. Haferkekse im Mixer oder in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz fein zerbröseln.
3. Butter zerlassen, mit den Bröseln vermengen, in die Form geben und mit einem Tortenheber am Boden andrücken. In den Kühlschrank stellen.
4. Gelantine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf erwärmen. Mascarpone, Jogurt und Vanillezucker verrühren.
5. 3 EL der Masse nacheinander unter Rühren in die Gelantine geben. Jetzt die Masse zurück in die Schüssel gießen und verrühren.
6. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
7. Ein paar schöne Johannisbeer-Rispen erst in Zitronensaft und dann in feinstem Zucker wälzen und beiseite stellen.
8. Die restlichen Beeren von den Rispen lösen.
9. Johannisbeergelee durchrühren und auf dem Boden gleichmäßig verteilen.
10. 1/3 der Crème gleichmäßig auf den Boden geben.
11. Die Johannisbeeren darauf verteilen und die restliche Crème in die Form füllen und glatt streichen.
12. Für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
13. Danach die Form entfernen und die Torte auf eine Kuchenplatte stellen.
14. Vor dem Verzehr die gezuckerten Johannisbeeren dekorativ auf der Torte platzieren.