

Beerentorte (no bake)



Frühlingstorte ohne Backen

Zubereitungszeit: 35 min

Wartezeit:

Backzeit:

Zutaten für den Boden

150 g Butter
100 g Haselnusskrokant
225 g Zwieback

Zutaten für die Creme

2 P. Vanillepudding
100 g Zucker
800 ml Milch

Zutaten für den Beeren-Belag

750 g frische Beeren nach Wahl und Saison
1 Beutel gemahlene Gelatine (alternativ ein vegetarisches Geliermittel wie Agar Agar)
450 ml Kirschnektar

Zum Verzieren

2 Zwiebacke (für den Rand)
Einige Blätter frische Minze

Zubereitung

1. Den Rand einer Springform (Durchmesser 26 cm) auf eine Tortenplatte stellen.
2. Butter schmelzen.
3. Zwiebäcke im Mixer zerkleinern (oder im Gefrierbeutel mit Hilfe eines Nudelholzes). Die Brösel mit der geschmolzenen Butter und dem Haselnusskrokant mischen. Die Masse auf die Tortenplatte geben, gleichmäßig verteilen und mit einem Esslöffel festdrücken. Bis zur weiteren Verarbeitung kühl stellen.
4. Das Vanillepuddingpulver mit dem Zucker mischen und ca. 8 EL Milch unterrühren. Die übrige Milch aufkochen, das Puddingpulver dazugeben und verrühren. Noch einmal aufkochen. Den Pudding auf einen Teller füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Abkühlen lassen, bis er nur noch lauwarm ist. Dann auf gleichmäßig auf den Zwieback-Boden füllen. Wieder kurz kaltstellen.
5. In der Zwischenzeit die Beeren verlesen, ggf. waschen und trocken tupfen.
6. Den Kirschnektar mit der Gelatine (oder dem Agar-Agar) nach Packungsanweisung andicken, Beeren unterheben. Wenn die Masse beginnt zu gelieren, alles auf den Pudding geben und gleichmäßig verteilen. Für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Vor dem Servieren, den Springformrand entfernen. Zwei Zwiebäcke fein zerkleinern (siehe oben) und rund herum an den Rand drücken.

8. Mit Minze-Blätter verzieren.