

Beeren-Frischkäsetorte

Anzahl Portionen: Für 12 Stücke:

Zutaten:

150 g Vollkorn-Butterkekse
125 g flüssige Butter
8 Blatt Gelatine
je 300 Heidelbeeren, Brombeeren und
Himbeeren
400 g Doppelrahmfrischkäse
400 g Himbeer- oder Erdbeerquark
300 g Vollmilchjoghurt
120 g Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft



Zubereitung:

1. Kekse im Blitzhacker oder mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Mit der Butter mischen und auf dem mit Backpapier belegten Boden einer Springform (28 cm) verteilen. Fest drücken und kalt stellen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Beeren waschen, abtropfen lassen.
3. Frischkäse, Quark, Joghurt, Zucker und 2 EL Zitronensaft verrühren. Gelatine tropfnass in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze auflösen. Etwas von der Quarkcreme hineinrühren. Diese Mischung schnell unter die restliche Quarkcreme rühren. 500 g Beeren unterheben.
4. Die Beerencreme auf dem Keksboden verteilen, glatt streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Frischkäsetorte aus der Form lösen und die restlichen Beeren auf der Tortenoberfläche verteilen.

1 Stück enthält ca. 376 kcal/1575 kJ, 11 g Eiweiß, 25 g Fett, 26 g Kohlenhydrate