

Beeren - Charlotte

Zutaten:

400 g Himbeeren
250 g Erdbeeren
600 g Magerquark
250 g Amarettini - Kekse
130 g Butter
150 g Zucker
3 Päckchen Vanillezucker
650 g Sahne
15 - 20 Löffelbiskuit
60 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
Saft einer Limette



Zubereitung:

- Amarettini fein zerbröseln.
- Brösel mit der Butter verkneten.
- Boden einer Springform damit belegen.
- Etwa 60 Minuten kühl stellen.
- Erdbeeren vierteln.
- Zucker, Vanillezucker und 30 g Gelatine vermischen.
- Himbeeren pürieren.
- Sahne mit Restgelatine steif schlagen.
- Püree, Quark, Limettensaft und Zuckermischung verrühren.
- Erdbeeren und Sahne unterheben.
- Kurz angelieren lassen.
- Löffelbiskuit halbieren.
- Etwas Creme an den Rand des Tortenbodens geben.
- Löffelbiskuit aufrecht in die Creme an den Springformrand stellen.
- Restcreme einfüllen und glatt streichen.
- Mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- Mit Sahnetupfen und Erdbeeren/Himbeeren garniert servieren.