

Frischkäse – Himbeer – Torte

Zutaten:

375 g Himbeeren
60 g gehackte Mandeln
170 g Löffelbiskuits
120 g Butter
140 g Zucker
200 g Schlagsahne
600 g Frischkäse
125 g Mandarinenjoghurt
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine



Zubereitung:

- Löffelbiskuits fein zermahlen.
- Mit den Mandeln vermischen.
- Butter zerschmelzen lassen.
- Biskuit-Mandelmischung unter die Butter rühren.
- Auf eine Tortenplatte einen Tortenring (28 cm) stellen.
- Die Bodenmischung in die Form drücken.
- Mindestens 30 Minuten kühl stellen.
- Für den Belag Joghurt und Frischkäse verrühren.
- Etwa 125 g Himbeeren unterrühren.
- Zucker und 20 g Gelatinepulver vermischen.
- Mischung unter die Joghurt-Käsecreme rühren.
- Sahne mit der Restgelatine steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Creme heben.
- Eine dünne Cremeschicht auf den abgekühlten Tortenboden streichen.
- Die restlichen Beeren auf der Schicht verteilen.
- Ein paar Beeren als Dekoration zurückbehalten.
- Restliche Creme auftragen und glatt streichen.
- Mit den Restbeeren dekorieren.
- Mindestens drei Stunden kalt stellen.