

## Beerenfrische Oster-Torte

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Tortenplatte

### Crunch-Boden:

125 g Butter  
150 g Russisch Brot

### Belag:

600 g Balance Frischkäse (12% Fett)  
300 g Joghurt  
3 EL Zitronensaft  
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)  
75 g Zucker  
300 g Dr. Oetker Rote Grütze



**1. Vorbereiten:** Das Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden daraufstellen.

**2. Crunch-Boden:** Butter in einem Topf zerlassen. Russisch Brot in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen (mit wenig Luft im Beutel) und mit einem Teigroller fein zerkleinern. Keksbrösel mit einem Eszlöffel sorgfältig unter die Butter rühren. Die Masse in den Springformrand geben und mit einem Eszlöffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Boden mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

**3. Belag:** Frischkäse, Joghurt und Zitronensaft in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Gelatine fix auf niedrigster Stufe einrühren und noch **1 Min.** weiterrühren. Zucker und Rote Grütze unterrühren. Masse auf dem Boden gleichmäßig verstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**4. Verzieren:** Die Torte mit Hilfe eines Tortenhebers vom Backpapier lösen und das Backpapier unter dem Boden wegziehen, Springformrand mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen. Vor dem Servieren die Torte nach Wunsch mit Grütze und Schokoladen-Ornamenten dekorieren.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 11 g, Kh: 25 g, kJ: 1.015, kcal: 242