





Beerenfrische Oster-Torte

So wird ganz leicht aus Roter Grütze und fruchtig-leichter Joghurt-Frischkäse-Creme eine österlich verzierte Torte - ganz ohne Backen!

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Tortenplatte

Keksboden:

125 g Butter
150 g Russisch Brot

Frischkäse-Creme:

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

Wie bereite ich eine Beeren-Frischkäse-Torte für Ostern zu?:

1 Vorbereiten:

Das Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden daraufstellen.

2 Keksboden zubereiten:

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 Esslöffel sorgfältig unter die Butter rühren. Die Masse in den Springformrand geben und mit einem Esslöffel gleichmäßig zu einem flachen Tortenboden andrücken. Keksboden mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.



3 Frischkäse-Creme zubereiten:

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 Tortenboden gleichmäßig verstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Torte 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.

