

# Buttermilchtorte

Knuspriger Keksboden ohne Backen mit fruchtig-herbem schwarzen Johannisbeer-Pudding und sahniger Frischkäse-Buttermilch-Creme.

etwa 14 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



### Zutaten:

#### Für die Tortenplatte:

Backpapier  
Tortenring

#### Johannisbeerpudding:

2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot  
100 g Zucker  
300 ml schwarzer Johannisbeersaft  
(ungesüßt)

#### Keksboden:

160 g Hafer-Mürbekekse oder  
glutenfreie Kekse  
80 g Butter

#### Buttermilch-Frischkäse-Creme:

250 ml Buttermilch  
400 g Doppelrahm-Frischkäse  
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-  
Zucker  
75 ml schwarzer Johannisbeerlikör  
(Cassis)  
200 g kalte Schlagsahne

#### Zum Verzieren:

etwa 45 g Hafer-Mürbekekse oder  
glutenfreie Kekse (3 St.)  
Dr. Oetker gehackte Pistazien

## Wie bereite ich eine Buttermilchtorte zu?:

- 1** Johannisbeerpudding kochen:  
Beide Päckchen Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber mit 100 g Zucker und 300 ml Saft**, zubereiten. Den Pudding in eine Schale füllen, die heiße Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank erkalten lassen.
- 2** Tortenring (Ø 22 cm) auf eine mit Backpapier belegte Tortenplatte stellen.
- 3** Keksboden zubereiten:  
Haferkekse oder glutenfreie Kekse in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und die Kekse mit einem Teigroller fein zerkleinern. Butter zerlassen, mit den Keksbröseln mischen und als Tortenboden im Ring andrücken. In den Kühlschrank stellen.

#### 4 Buttermilch-Frischkäse-Creme zubereiten:

Buttermilch und Frischkäse mit **2 Btl. Gelatine fix** verrühren. Zuletzt Zucker, Vanille-Zucker und Likör unterrühren. Sahne mit **1 Btl. Gelatine fix** steif schlagen und unter die Creme heben

#### 5 Pudding aufspritzen:

Den erkalteten Pudding in einen Einwegspritzenbeutel oder Gefrierbeutel geben. Diesen verschließen und eine Ecke abschneiden. Auf den Boden am Rand mit Abstand Tupfen ringsherum spritzen und in die Mitte 2 Kreise, dabei etwa gut 1 EL Pudding übrig behalten.



- 6 Die Buttermilch-Frischkäse-Creme zwischen den Puddingkreisen verteilen und dann glatt streichen. Übrigen Pudding in kleinen Klecksen auf die Creme geben und mit einem Holzstäbchen zu beliebigen Mustern verziehen. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

#### 7 Verzieren:

Den Tortenring lösen und entfernen. Die Buttermilchtorte mit in Stücke geschnittenen oder gebrochenen Keksen und Pistazien dekorieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Johannisbeerlikör kann auch 3-5 EL Johannisbeersaft verwendet werden. Die Creme dann abschmecken und ggf. etwas mehr Zucker hinzufügen.