



Himbeer-Crunchtorte

Eine cremige Torte mit Himbeeren ohne Backen

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier auf eine Tortenplatte legen und darauf den geschlossenen Springformrand stellen.

2 Crunch-Boden:

Dunkle Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Knusper Flakes in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller grob zerkleinern. Knusper Flakes mit einem Esslöffel unter die geschmolzene Schokolade rühren. Etwa 2/3 der Masse in den Springformrand geben und mit einem Esslöffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Den Boden mind. 45 Min. in den Kühlschrank stellen. Die restliche Masse in Form eines Quadrates (etwa 15 x 15 cm) auf ein Stück Backpapier streichen. Weiße Schokolade grob zerkleinern, in einen Gefrierbeutel geben und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und das Quadrat damit besprenkeln, ebenfalls kalt stellen.

3 Den vorbereiteten Boden mit Hilfe eines Tortenhebers lösen und das Backpapier unter dem Boden wegziehen (der Boden bleibt in dem Springformrand auf der Tortenplatte).

4 Belag:

Himbeeren verlesen und gleichmäßig auf dem Crunch-Boden verteilen, dabei am Rand etwa 1/2 cm frei lassen. Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig mit einem Löffel über die Früchte geben, so dass alles bedeckt ist.

5 Creme:

Götterspeise nach Packungsanleitung, **aber nur mit 125 ml Wasser**, zubereiten. Frischkäse, Joghurt, Finesse, Zucker und Vanillin-Zucker gut verrühren. Die erwärmte Götterspeise unter die Frischkäsecreme rühren.

Zutaten:

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Backpapier

Crunch-Boden:

200 g Zartbitterschokolade

250 g Dr. Oetker Vitalis Knuspermüsli Flakes + Mandeln

50 g weiße Schokolade

Belag:

400 g Himbeeren

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot

2 EL Zucker

250 ml Wasser

Creme:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise Himbeer-Geschmack

125 ml Wasser

200 g Doppelrahm-Frischkäse

300 g Joghurt

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

200 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

Himbeeren

Zitronenmelisse



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 6 Sahne steif schlagen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, vorsichtig die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Creme gleichmäßig auf den Himbeeren glatt streichen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 7 Das besprenkelte Crunchquadrat mit Hilfe eines Messers in 12 beliebig große Stücke teilen.
- 8 Vor dem Servieren den Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Die Torte mit den Crunchstücken, Himbeeren und Zitronenmelisse dekorativ verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können statt Dr. Oetker Götterspeise Himbeer-Geschmack auch Dr. Oetker Götterspeise Zitronen-Geschmack verwenden.

