

Himbeer-Frischkäsetorte

Diese cremige Torte ohne Backen mit Frischkäse, Himbeeren und Schoko-Crunch-Boden schmeckt einfach lecker.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Tortenplatte
Backpapier

Reiswaffel-Schoko-Boden:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
oder Zartbitterschokolade
etwa 45 g Reiswaffeln
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale

Frischkäse-Creme:

250 g tiefgekühlte Himbeeren
6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
100 g Zucker
600 g Doppelrahm-Frischkäse
300 g Joghurt
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

Himbeeren

Wie bereite ich selber eine Himbeer-Frischkäsetorte zu?:

1 Vorbereiten:

Die Tortenplatte mit einem Bogen Backpapier belegen und den geschlossenen Springformrand daraufstellen. Himbeeren in einer Schüssel auftauen lassen.

2 Reiswaffel-Schoko-Boden zubereiten:

Von der Kuvertüre mit einem Sparschäler gut 1 EL Schokospäne abhobeln und beiseitestellen. Übrige Kuvertüre zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Reiswaffeln klein schneiden, mit Finesse und Kuvertüre gründlich vermischen. Masse in der Springform verteilen und zu einem Tortenboden andrücken. Boden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.



3 Frischkäse-Creme zubereiten:

Gelatineblätter 5 Min. in kaltem Wasser einweichen (Gelatineblätter einzeln hineingeben). Himbeeren mit der Hälfte des Zuckers verrühren. Frischkäse mit Joghurt, übrigem Zucker und Vanillin-Zucker zu einer glatten Masse verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren erwärmen, bis sie vollständig gelöst ist. Erst etwa 4 EL der Frischkäsemasse mit der Gelatine verrühren, dann Gelatinemasse mit der Frischkäsemasse verrühren.

4 Knapp die Hälfte der Creme auf dem Knusperreisboden glatt streichen. Übrige Creme mit den Himbeeren verrühren, esslöffelweise auf die helle Creme geben und verstreichen. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Backpapier mit einem Tortenheber lösen und entfernen. Springformrand mit einem Tafelmesser lösen und entfernen. Torte mit Kuvertüre und verlesenen Himbeeren verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann auch mit frischen Himbeeren zubereitet werden.

