

Erdbeer-Rhabarber-Torte no bake



Frühlingshafte Kühlestranktorte mit Keksboden, einer Joghurt-Frischkäse-Sahne-Creme und leckerem Erdbeer-Rhabarber-Guss.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: 6 Std

Backzeit:

ZUTATEN

Für den Boden

150 g Löffelbiskuits

100 g Butter

Für die Creme

400 g Joghurt
200 g Frischkäse
125 g Zucker
2 Beutel Gelatine-Fix
200 ml Sahne

Für den Erdbeer-Rhabarber-Guss

375 g Rhabarber, geputzt und in kleine Stücke geschnitten
3 EL Wasser
150 g Erdbeeren, geputzt und in kleine Stücke geschnitten
1 TL Vanille-Extrakt
30 g Zucker
1 P. Tortenguss, rot

Außerdem

4 EL Erdbeer-Marmelade ohne Stücke
Einige Erdbeeren für die Deko

ZUBEREITUNG

1. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen.
2. Löffelbiskuits in einem Mixer (oder in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz) zerkleinern. Die Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln gründlich verrühren. Die Masse in die Springform füllen und fest andrücken. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
3. Für die Creme Joghurt, Frischkäse und Zucker verrühren. Die Gelatine einrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.
4. Die Springform aus dem Kühlschrank holen. Die Erdbeer-Marmelade darauf

verteilen und glattstreichen. Dann die Creme einfüllen, gleichmäßig verteilen und glattstreichen. Die Springform über Nacht in den Kühlschrank stellen.

5. Für den Erdbeer-Rhabarber-Guss zuerst die Rhabarberstücke mit dem Wasser erhitzen. Die Erdbeerstücke und den Vanille-Extrakt dazugeben. Alles für ca. 4-5 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber weich, aber nicht matschig ist. Nun den Zucker und das Tortenguss-Pulver einrühren und nochmal ganz kurz aufkochen lassen. Die Masse ca. 10-15 Minuten abkühlen lassen. Danach auf der Creme verteilen und die Form noch einmal für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
6. Vor dem Servieren aus der Form lösen und mit frischen Erdbeeren dekorieren.