

Giotto-Beeren-Torte (nobake)



Fruchtig, cremig, knackig - diese Kühlschrantorte lässt keine Wünsche offen.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN

Für den Boden

200 g kernige Vollkornkekse (z. B. Hobbits)
100 g Butter
3 Päckchen Giotto

Für den Beerenbelag

250 g frische Beeren nach Wahl (bei mir Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren)

150 ml Himbeer-Sirup
2 EL Speisestärke

Für die Crème

400 g Frischkäse
500 g Magerquark
175 g Puderzucker
Abrieb und Saft einer ½ Bio-Zitrone
8 TL San apart
400 ml Sahne

Außerdem

2 Päckchen Giotto
frische Beeren nach Wahl

ZUBEREITUNG

1. Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen.
2. Kekse mit den Giottos für den Teig im Mixer zerkleinern.
3. Die Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in die Form geben. Mit dem Rücken eines großen Löffels oder eines Tortenhebers gleichmäßig andrücken. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Für den Beerenbelag die Beeren verlesen und waschen. Mit der Speisestärke und dem Sirup zusammen in einem Topf pürieren, kurz aufkochen und anschließend 10 Minuten abkühlen lassen.
5. Frischkäse, Quark, Puderzucker, Zitronensaft und -Abrieb mit 4 TL San apart glattrühren.
6. Die Sahne mit den restliche 4 TL San apart steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
7. Die Hälfte der Crème auf dem Keksboden verteilen.

8. Ebenfalls die Hälfte des Beerenpürees darauf geben.
9. 1 Päckchen Giotto halbieren und auf dem Püree verteilen.
10. Die restliche Crème einfüllen und glattstreichen.
11. Mit Beerenpüree, frischen Beeren und den restlichen Giottos dekorieren.
12. Für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen