
Marmorierte Himbeertorte „No bake“

Für den Tortenboden:

200 g Butterkekse

100 g geriebene Schokolade

80 g geschmolzene Butter

Für die Creme:

350 g Frischkäse naturell

400 g Sahne steifgeschlagen

50 g Zucker

1 TL Vanillezucker

15 g Sofortgelatine

2 TL Zitronensaft

Für die Himbeercreme:

350 g Himbeeren gemixt

50 g Zucker

15 g Sofortgelatine

Für die Tortenboden die Butterkekse zerkleinern. Mit der Schokolade und der flüssigen Butter vermischen.

Eine Tortenunterlage auf einen Kuchenplatte legen, darauf einen Springformrand oder einen Backrahmen platzieren.

Die Bröselmasse in den Tortenrand füllen, gleichmäßig verteilen und gut andrücken.

Für die Creme den Frischkäse mit Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und Sofortgelatine verrühren. Die Shne unterheben.

Für die Himbeercreme die Himbeeren mit Zucker und Sofortgelatine verrühren. Die Hälfte der Creme unterziehen.

Die restliche Creme auf der Bröselmasse verteilen, mit der Himbeercreme bedecken. Mit einer Gabel spiralförmig ein Muster in die Creme ziehen. Die Creme glattstreichen und alles drei bis vier Stunden gut kühlen.

Im Anschluss den Tortenring entfernen und die Torte nach Belieben mit Himbeeren, Meringentuffs, Schokopralinen usw. dekorieren.

Zum Fertigstellen:

Frische Himbeeren, Himbeerblätter, Meringentuffs, Schokopralinen, gehackte Pistazien

Im Anschluss den Tortenring entfernen und die Torte nach Belieben mit Himbeeren, Meringentuffs, Schokopralinen usw. dekorieren.

