



No Bake Berry Cake

Zutaten für 8 Stücke

Zubereitung: 30 Min. | **Kühlzeit:** 4 Std.

Zutaten:

Crunch-Boden

200 g Kakao-Butterkekse
100 g Butter
50 g Zartbitterkuvertüre
10 g Amaranth (gepufft)

Beerencreme

500 g Beerenmix (TK)
15 g Agar-Agar
500 g Topfen
100 g Staubzucker
1 TL Vanilleextrakt
400 g Schlagobers
9 TL San-apart

Dekoration

100 g frische Beeren



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally





No Bake Berry Cake

Es ist Sommer, da sind Eistorten ohne Backen einfach die perfekte Erfrischung für zwischen durch! Dieser No Bake Cake mit Waldfruchtcreme ist schnell zubereitet und muss dann nur noch eingefroren werden. Wer keine Eistorte möchte, kann die Torte auch über Nacht im Kühlschrank kühlen. Die Torte lässt sich gut vorbereiten und dann kurz vor dem Servieren aus dem Eisfach nehmen und dekorieren. Der knusprige Boden aus Kakaobutterkeksen schmeckt in Kombination mit der Topfencreme mit gemischten Beeren besonders köstlich.

Zubereitung:

Crunch-Boden

Zerkleinere die Kekse mit einem Whacker, den Händen oder einem Nudelholz. Schmelze die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd. Hacke die Kuvertüre grob und rühre sie in die flüssige Butter, bis sie geschmolzen ist. Gib die Schokoladenbutter zu den Keksbröseln und verrühre beides mit dem gepufften Amaranth. Stelle etwa 2 EL der Masse für die Dekoration zur Seite. Stelle einen Tortenring in einen Springformboden oder auf einen Tortenretter mit Backfolie und fülle die Keksmasse hinein. Drücke den Boden mit einem Glas oder einer Burgerpresse glatt und fest. Stelle den Boden bis zur Weiterverarbeitung kalt.

Beerencreme

Püriere die Beeren fein. Verrühre das Püree mit dem Agar-Agar in einem Topf und koche die Masse auf. Lasse die Masse mindestens zwei Minuten sprudelnd kochen. Fülle sie dann um und lasse sie lauwarm abkühlen. Schlage das Schlagobers mit San-apart steif. Verrühre den Topfen mit dem

Staubzucker und Vanilleextrakt cremig. Gib das abgekühlte Fruchtpüree zur Topfenmasse und rühre es ein. Hebe zum Schluss das aufgeschlagene Obers unter, fülle die Creme auf den Keksboden und streiche sie glatt. Stelle die Torte für mindestens 4 Stunden oder über Nacht in den Gefrierschrank.

Tipp: Gib erst etwas Topfenmasse löffelweise zum Püree und rühre es erst dann in die übrige Topfenmasse ein.

Dekoration

Löse die Torte aus dem Tortenring. Dafür kannst du das Backformmesser etwas erwärmen. Setze den Kuchen auf eine Servierplatte und dekoriere die Oberfläche mit den übrigen Keksbröseln und den frischen Beeren. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally

