

Heidelbeer-Joghurt-Torte (ohne Backen)

Zutaten I (für eine Springform Ø 24 cm), 12 Stücke

Für den Boden:

200 g Haferkekse oder Butterkekse

80 g Butter, geschmolzen

Für die Creme:

250 g Magerquark

250 g griechischer Joghurt

200 g Frischkäse

80 g Zucker

2 TL Vanillezucker

200 g Schlagsahne

8 Blatt Gelatine

2 EL Kakaopulver

Für das Topping:

250 g Heidelbeeren (frisch)

Zubereitungszeit: 30 Minuten (+ mind. 4 Stunden Kühlzeit)

Zubereitung:

- Kekse zerbröseln, mit Butter mischen, in die Form drücken und kaltstellen.
- Für die Creme Joghurt, Quark, Frischkäse, Zucker und Vanillezucker verrühren.
- Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Etwas Creme unterrühren, dann zur restlichen Masse geben.
- Sahne steif schlagen und unterheben.
- Die Hälfte der Creme mit Kakaopulver verrühren und auf den Keksboden streichen. Restliche Creme darübergeben.
- Torte mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank festwerden lassen.
- Vor dem Servieren mit frischen Heidelbeeren belegen.

Tipp:

- Statt Gelatine kann auch vegetarisches Gelmittel (z. B. Agar-Agar) verwendet werden.
- Für extra Fruchtigkeit 2 EL Heidelbeermarmelade zwischen den Schichten einziehen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
233 kcal	15,2 g	19,0 g	5,9 g	60,1 mg