

No bake Himbeer-Johannisbeertorte

Ich habe für diese No-bake Torte einen 20cm Ring benutzt. Die Torte schmeckt superlecker und frisch, genau richtig für heiße Tage-

Für den Boden:

150g Butterkekse

70g Butter geschmolzen

Für die Füllung:

250g Mascarpone

400g Sahne

125g-150g Puderzucker (gesiebt) je nach Geschmack

1 P. Gelatine-Fix (für 250ml Flüssigkeit)

250g Himbeeren

250g Johannisbeeren

100g Puderzucker

2 P. Gelatine-Fix

Zubereitung:

Für den **Boden** zerbröseln Sie Ihre Kekse fein und mischen diese gründlich mit der geschmolzenen Butter. Drücken dann die Brösel gleichmäßig in Ihren Ring und drücken sie mit einem Glas (muss einen flachen Boden haben) glatt.

Für die **Füllung** mischen Sie den Puderzucker mit der Mascarpone und rühren alles glatt. Nun das Gelatine-Fix gut unterrühren. Schlagen Sie die Sahne steif und heben diese unter.

Die Beeren säubern, pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Fruchtpüree anschließend mit dem Zucker und dem Gelatine-Fix gut verrühren.

Füllen Sie nun zuerst die Beerenmischung in Ihren Ring. Geben Sie die Mascarpone-Sahne obendrauf. Verahren Sie nun wie bei einem Marmorkuchen. Schnappen Sie sich eine Gabel und ziehen spiralförmige Wellen durch die Masse, so sieht sie marmoriert aus.

Stellen Sie die Leckerei nun noch für 2 Stunden kühl.

Garnieren Sie bei Bedarf noch mit ein paar Beeren und fertig!!!

Gutes Gelingen!!!

