

No bake Monte-Torte

Ich habe diese Torte als schokoladige Idee zum Muttertag gemacht. Ich habe hierfür eine 26cm Springform als Form benutzt.

Für den Keksboden:

250g Haselnusskekse (ich hatte die mit Füllung von Lidl und die Füllung aber abgekratzt)
100g geschmolzene Butter
1 TL Backkakao

Für die Fruchtfüllung:

500g Himbeeren (ich habe TK)
2 Eßl Zucker
50ml Himbeersirup alternativ
50ml Wasser
Oder 100ml Apfelsaft
6 Blatt Gelatine

Für die Füllung:

800g Monte Joghurt
200g Schlagsahne
300g Frischkäse
12 Blatt Gelatine
2 Eßl Puderzucker



Alternativ: 2 Eßl Haselnussirup (ich benutze den von Monin)

Zubereitung:

Tag 1:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann werden die Himbeeren mit dem Zucker in einem Topf unter ständigem rühren aufgeköcht. Sie sollten etwas eindicken. Dann gebt Ihr den Himbeersirup oder Euren Apfelsaft dazu und kocht das Ganze für 2 Minuten weiter. Lasst die Himbeeren nun 5 Minuten abkühlen und gebt dann die ausgedrückte Gelatine dazu. Verrührt alles solange bis sich die Blätter in den Himbeeren aufgelöst haben. Legt Euch einen Backrahmen (mit 20cm Durchmesser) oder eine Springform mit 20cm Durchmesser mit Frischhaltefolie aus und gebt die Fruchtmasse hinein. Nun am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Ansonsten dauert es schon so ca. 4 Stunden.

Tag 2:

Für den Keksboden zerkleinert Ihr die Kekse in einem Mixer, solltet Ihr gefüllte haben entfernt diese zuvor. (schmeckt auch ohne Kekse 😊). Dann gebt Ihr den Backkakao und die geschmolzene Butter, vermengt alles richtig gut miteinander und gebt alles in Eure mit Backpapier ausgelegte Form. Drückt die Masse nun gut fest, nachdem Ihr sie gleichmäßig in der Form verteilt habt. Ich benutzte hierfür immer ein Glas mit flachem Boden. Dann wandert die Form für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank.

Für die Füllung weicht Ihr zuerst die Gelatine in kaltem Wasser ein. Nun rührt Ihr den Monte Joghurt, den Puderzucker und den Frischkäse glatt. Schlagen die Sahne steif und stellt sie zur Seite. Löst die Gelatine bei geringer Wärme in einem kleinen Topf auf. Die Gelatine darf nicht kochen, nur warm

werden. Gebt etwas von Eurer Montemasse in den Topf und rührt alles glatt. Nun leert Ihr die Gelatinemischung zur restlichen Montecreme und rührt alles zügig und gleichmäßig unter. Anschließend hebt Ihr die Sahne unter.

Nun nehmt Ihr den Keksboden aus dem Kühlschrank, legt die Fruchteinlage mittig auf den Boden und bedeckt alles mit Eurer Montemasse. Nun wandert das Ganze nochmals für 4 Stunden in den Kühlschrank.

Verzieren könnt Ihr nach Lust und Laune. Ich habe ein Herzchen mit Backkakao gemacht und meine schokolierten Himbeeren auf Sahnetupfen gesetzt.

Gutes Gelingen!!!

