



Frischkäsetorte mit Beeren

Zutaten:

(Für eine Springform, Ø 26 cm)

Für den Boden:

- 150 g Butter
- 120 g Zwieback
- 100 g Haselnusskrokant

Für die Creme:

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 150 g gemischte Beeren nach Wahl
- 1 El Speisestärke
- 50 ml Johannisbeersaft
- 1 P. Vanillezucker
- 200 g Sahne
- 400 g Frischkäse
- 500 g Magerquark
- 75 g Zucker
- abgeriebene Schale von
2 Limetten
- 4 El Limettensaft
- 50 g weiße, geraspelte Schokolade

Außerdem:

- 300 g gemischte Beeren nach Wahl
- 2 El Zucker
- 50 g weiße Schokolade

Zubereitung:

Für den Boden die Butter schmelzen. Zwieback und Krokant fein zerkleinern und mit der Butter mischen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, flach drücken und kalt stellen.

Für die Creme die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Früchte waschen, putzen, grob zerkleinern und in einen Topf geben. Speisestärke mit Saft und Vanillezucker glatt rühren und zu den Früchten geben. Alles unter langsamem Rühren einmal aufkochen, zur Seite stellen und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Frischkäse, Quark, Zucker, Limettenschale und -saft glatt rühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren bei niedriger Temperatur schmelzen. Zum Temperatenausgleich 2–3 El von der Quarkmasse einrühren, anschließend alles zügig unter die Quarkmasse rühren. Sahne mit den Schokoladenraspeln unterheben.

Hälfte der Quarkmasse auf den Boden streichen, die Beerenmasse darauf verteilen, übrige Quarkmasse daraufgeben, glatt streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Nach der Kühlzeit Beeren waschen, putzen, verlesen und bei Bedarf kleiner schneiden. 60 g davon mit Zucker aufkochen, pürieren, durch ein Sieb streichen und auf die Torte träufeln, die restlichen Beeren darauf verteilen. Schokolade überm heißen Wasserbad schmelzen und dekorativ über die Beeren geben. Die Torte gut gekühlt servieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Kühlzeit: 4 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht