



Himbeer-Frischkäse-Torte

Zubereitungszeit: 120 Minuten & Kühlung über Nacht!

Zutaten Keksboden:

- 200 g Vollkornbutterkekse
- 100 g Butter
- 60 g Zartbitterkuvertüre

Zutaten Creme:

- 2 Pck. Götterspeisepulver, Himbeergeschmack
- 250 ml Wasser
- 125 g Zucker
- 200 g Ricotta
- 350 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 g Schlagsahne
- 280 g Himbeeren

Sonstiges:

- Springform, 26er
- Schnitzelklopfer
- Kartoffelstampfer
- 3 l Gefrierbeutel
- Pürierstab
- Himbeeren zum dekorieren

Zubereitung:

1. Butterkekse in den Gefrierbeutel geben und mit dem Schnitzelklopfer in kleine Stücke schlagen
2. Butter und Kuvertüre im Wasserbad schmelzen
3. Keksbrösel mit der Schoko-Butter mischen und in die Springform geben. Mit dem Kartoffelstampfer gut andrücken. Boden 45 Minuten kühl stellen
4. Wasser, Zucker und Götterspeisepulver in einem Topf mischen und erhitzen, bis sich alles gelöst hat (nicht aufkochen!). Topf bei Seite stellen und 30 Minuten abkühlen lassen
5. Sahne steif schlagen und Himbeeren pürieren
6. Ricotta und Frischkäse mischen. Götterspeise unter den Frischkäse mischen und Sahne unterheben
7. Die Hälfte der Creme auf dem Keksboden verteilen. 2/3 des Himbeerpürees darauf geben und mit restlicher Creme bedecken gleichmäßig verteilen
8. Restliches Himbeerpüree auf die Torte geben und mit einer Gabel etwas marmorieren
9. Deko-Himbeeren darauf verteilen und die Torte über Nacht kühl stellen

