Heidelbeer-Joghurt-Torte

Leckeres Rezept ohne Backen: Die Heidelbeer-Joghurt-Torte wird nach der Zubereitung lediglich kaltgestellt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

320 g	Heidelbeeren
1 Packung	Tortengelee

Für den Boden

200 g	Vollkornbutterkekse
100 g	Margarine (geschmolzen)

Für die Joghurtmasse

0.5 Becher	Magerjoghurt
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Wasser
6 Blätter	Gelatine

260 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Als erstes die Kekse für die **Heidelbeer-Joghurt-Torte** zerkleinern. Dafür gibt man sie in einen Gefrierbeutel und rollt mehrmals mit dem Nudelholz darüber, bis sie fein zerbröselt sind. Die Brösel in eine Schüssel geben. Margarine in einer Pfanne schmelzen lassen und über die Keksbrösel gießen.

2. Die Mischung auf den Boden einer Springform mit 28 Zentimetern Durchmesser drücken. Für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Inzwischen die Joghurtmasse vorbereiten: Zunächst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Joghurt in eine Schüssel geben, mit Staubzucker und Vanillezucker verrühren.

4. Das Schlagobers in eine weitere Schüssel gießen und steif schlagen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in wenig heißem Wasser vollständig auflösen. Anschließend in die Joghurtmasse rühren. Das geschlagene Schlagobers langsam unterheben. Die Joghurtcreme auf den Keksboden geben und mindestens eine Stunde lang fest werden lassen.

5. Die Heidelbeeren waschen, trocknen, nach Belieben halbieren und auf der Torte platzieren. Nach Wunsch Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und über die Torte geben.

Tipp

Die Heidelbeer-Joghurt-Torte kann man auch mit anderen Beerensorten zubereiten, wie Himbeeren, Brombeeren oder Erdbeeren.