Oster-Beerentorte

Die Oster-Beerentorte ist ein fruchtiges und festliches Dessert mit cremiger Füllung und knusprigen Keksboden. Mit liebevoller Osterdekoration ein Hingucker auf der Festtafel!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,0 h

Zutaten

400 g	Kakaokekse
200 g	Butter
	Backtrennspray
750 g	Beeren (TK-gemischte)
600 g	Frischkäse
600 g	Schlagobers
100 g	Feinkristallzucker
16 Blätter	Blattgelatine
	Schokohasen
	süße Ostereier

Zubereitung

1. Für die **Oster-Beerentorte** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform (28 cm) einfetten. Die Kakaokekse fein mahlen und mit der geschmolzenen Butter vermischen. Die Masse in die Form drücken und dabei einen kleinen Rand hochziehen.

2. Den Boden mit Backpapier und Trockenerbsen beschweren und 10 Minuten vorbacken. Danach die Erbsen entfernen und weitere 10 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

3. Die aufgetauten **Beeren** pürieren und durch ein Sieb streichen, um eine feine Masse ohne Kerne zu erhalten. Schlagobers zusammen mit Frischkäse und Feinkristallzucker steif schlagen. Das Beerenpüree vorsichtig unter die Creme rühren.

4. Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und vorsichtig auflösen. Mit etwas Creme angleichen und anschließend unter die restliche Masse rühren. Die fertige Creme gleichmäßig auf den ausgekühlten Boden geben und glattstreichen.

5. Die Torte mindestens 4 Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen. Nach Belieben die Oster-Beerentorte kurz vor dem Servieren mit Schoko-Osterhasen und bunten Ostereiern dekorieren.

Tipp