

# No Bake Brombeertarte

Zutaten (ø 16cm Tortenring)

130g Cantuccini  
60g weiche Butter

2 Blatt Gelatine  
300g TK Brombeeren  
100g Sahne  
50g Zucker  
etwas Vanille  
100g Joghurt  
2 EL Orangensaft

ein Schälchen Brombeeren  
ein paar Blaubeeren  
Ein paar Minzblättchen



- 1) Zerkleinert die Cantuccini ganz fein mit einer Küchenmaschine oder füllt sie in einen Gefrierbeutel und nehmt ein Nudelholz, um diese dann zu zerkleinern. Zusammen mit der Butter die Cantuccini-Brösel vermischen und gut durchkneten.
- 2) Legt einen Tortenring in der kleinsten Größe auf einen Teller und drückt die gemahlene Cantuccini-Butter-Masse auf den Boden und formt einen kleinen Rand außenherum.
- 3) Weicht die Gelatine-Blätter etwa 5 Minuten in kaltem Wasser ein. Schlagen die Sahne steif und stellt sie zunächst kalt.
- 4) Gebt die TK-Brombeeren und den Zucker in einen Topf und erwärmt sie unter rühren langsam. Die Brombeeren sollen auftauen, die Masse soll aber nicht kochen.
- 5) Püriert die Brombeeren und streicht die Masse durch ein Sieb. Gebt die eingeweichte Gelatine in die noch warme Brombeermasse und löst sie unter Rühren auf. Anschließend die Masse ein wenig weiter abkühlen lassen.
- 6) Gebt Joghurt, Vanille und den Orangensaft in die Brombeermasse und verrührt alle Zutaten gut miteinander. Anschließend in den Kühlschrank stellen und warten bis die Masse beginnt zu gelieren. Dann die steif geschlagene Sahne unter die Masse

heben. Verstreicht die Brombeer-Joghurt-Masse nun auf dem Cantuccini-Boden. Die Tarte wieder in den Kühlschrank stellen bis die Füllung komplett geliert ist.

- 7) Vor dem Servieren die Oberfläche der Tarte mit frischen Brombeeren, Blaubeeren und Minzblättchen dekorieren.

**© Fräulein Meer backt**