

No Bake Himbeer- Blaubeer-Kuchen

Zutaten (ø 16cm Tortenring)

160g Schoko Cookies
60g Butter

500g Quark
300g Naturjoghurt
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Vanillinzucker
50g Puderzucker
6 Blätter Gelatine
250g Blaubeeren
150g TK-Himbeeren
Ein paar frische Himbeeren (als Deko)



- 1) Bringt die Butter zum Schmelzen und zerkleinert die Schoko Cookies. Vermischt beide Zutaten miteinander und gibt sie auf den Boden eines Tortenrings. Gut andrücken und kalt stellen.
- 2) Weicht die Gelatineblätter in kaltem Wasser ein. Quark, Joghurt, Vanille- und Vanillinzucker sowie Puderzucker zusammen in einer Schüssel gut verrühren. Die Masse auf 2 Schüsseln gleichmäßig aufteilen.
- 3) Blaubeeren verlesen und pürieren. Streicht das Blaubeerpüree durch ein Sieb. Dann in die Quarkmasse geben und gut verrühren.
- 4) TK-Himbeeren auftauen und Wasser/Saft abtropfen lassen. Himbeeren pürieren und ebenfalls durch ein Sieb streichen. Verrührt das Himbeerpüree mit der anderen Quarkmasse.
- 5) Für jede der beiden Quarkmassen je 3 Gelatineblätter in einen kleinen Topf geben und durch erwärmen zum Schmelzen bringen. Gut umrühren und nach und nach ein wenig Quarkmasse in die Gelatine rühren. Dann die Quarkmasse ganz zur Gelatine geben.

- 6) Zunächst die Blaubeermasse auf den Keksboden geben und kalt stellen bis die Schicht fest geworden ist. Dann die Himbeermasse auf die fest gewordene Blaubeermasse geben und wieder kalt stellen bis auch die zweite Schicht fest geworden ist.
- 7) Mit ein paar Blaubeeren und frischen Himbeeren dekorieren.

© Fräulein Meer backt