

Himbeer-Heidelbeer-Torte



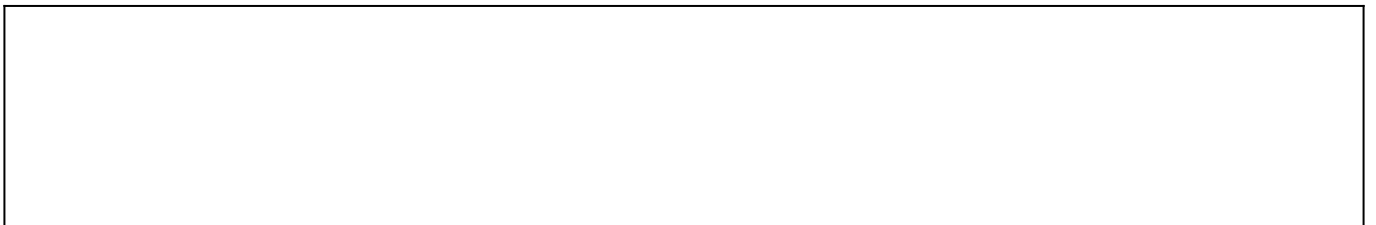
Leckere Torte

Zum Abschluss meines Foodblog-Events, an dem leider niemand teilgenommen hat, bereite ich nochmals eine Torte zu.

Diese Torte gelingt ohne Backen. Und sie ist in einer viertel Stunde zubereitet.

Dann benötigt sie allerdings über Nacht im Kühlschrank , um zu erkalten und fest zu werden.

Aber sie ist sehr schmackhaft und lecker.



Himbeer-Heidelbeer-Torte



20. Dezember 2020

von Thobie

Vorbereitungszeit

15 Minuten

Gesamtzeit

15 Minuten



Zutaten

- 200 g Butterkekse (1 Packung)
- 200 g Margarine oder Butter
- 200 g Himbeeren (2 Schalen à 100 g)
- 200 g Heidelbeeren (1 Schale)
- 1 kg milder Joghurt (2 Becher à 500 g)
- 12 Blatt Gelatine

Anleitung

1. Butterkekse in ein Küchenhandtuch geben und mit dem Stampfgerät fein zerstampfen. Butterkekse in eine Schüssel geben.
2. Margarine in einem Topf auf dem Herd erhitzen. Margarine zu den Butterkeksen geben und alles gut vermischen.
3. Backpapier in einer Spring-Backform geben. Butterkekse-Mischung in die Backform geben, alles gut mit dem Backlöffel verteilen und etwas fest drücken. Für eine viertel Stunde in den Gefrierschrank geben.
4. Währenddessen Gelatine in eine Schüssel geben, Wasser dazugeben und Gelatine einweichen. Wasser abschütten. Gelatine 20 Sekunden bei 800 Watt in der Mikrowelle verflüssigen.
5. Joghurt zu der Gelatine geben und alles mit dem Schneebesen gut verrühren. Obst im Ganzen zu der Masse geben und vorsichtig mit dem Backlöffel unterheben.
6. Masse auf den Keksboden in der Backform geben und alles gut verteilen. Torte über Nacht im Kühlschrank erkalten und verhärten lassen.
7. Stückweise anschneiden und servieren.
8. Guten Appetit!

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/20/himbeer-heidelbeer-torte/>