

## Rezept

# Beeren-Kühlschranktorte

Ein Rezept von Beeren-Kühlschranktorte, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Butter	<b>200 g</b> Vollkorn-Butterkekse
<b>8 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>400 g</b> frische gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Brombeeren, Rote Johannisbeeren)
<b>250 g</b> Magerquark	<b>250 g</b> Vanillejoghurt
<b>50 g</b> Zucker	<b>2 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft
<b>250 g</b> Sahne	<b>100 g</b> Himbeer- oder rotes Johannisbeergelee
Butter für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Für die Streusel die Butter schmelzen. Kekse fein zerkrümeln und mit der Butter mischen. Die Keksmasse auf den Boden der Form drücken, dabei einen Rand bilden.

---

2. Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Beeren waschen und trocken tupfen. Quark, Joghurt und Zucker verrühren. Zitronensaft erwärmen, Gelatine tropfnass darin auflösen. Etwas Creme unter die Gelatine rühren, dann diese Mischung unter die restliche Quarkcreme rühren. Sahne steif schlagen und behutsam unterheben. Die Creme auf den Keksboden streichen, Beeren darauf verteilen. Die Creme im Kühlschrank in ca. 3 Std. 30 Min. fest werden lassen. Das Gelee leicht erwärmen und glatt rühren. Mit einem Löffel schlierenartig auf dem Kuchen verteilen.