

Frischkäsetorte mit Beerenfrüchten

Zutaten für 12 Stück:

150 g Vollkornbutterkekse
125 g flüssige Butter
150 g Heidelbeeren TK
150 g Himbeeren TK
400 g Frischkäse leicht
400 g Magerquark
300 g Vollmilchjoghurt natur
90 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
8 Blatt Gelatine weiß



Die mit einer Teigrolle im Frischhaltebeutel fein zerbröselten Kekse mit der flüssigen Butter mischen.

Eine Springform (28 cm) mit Backpapier auslegen und die Bröselmischung darauf verteilen und fest andrücken, kalt stellen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Quark, Joghurt, Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine in einen Topf geben und auf der Herdplatte vorsichtig erwärmen. Unter die aufgelöste Gelatine einige Löffel der Frischkäsemasse rühren. Dann die Gelatinemischung zügig mit der restlichen Frischkäsemasse verschlagen. Die Beeren vorsichtig unterheben und die Masse auf den Boden verteilen. Kalt stellen. Den Kuchen aus der Form lösen und servieren.

Pro Stück:

Energie: 240 Kcal
Fett: 13 g
Kohlenhydrate: 23 g
Eiweiß: 8 g