

No-Bake Joghurt Blaubeer Törtchen

Einkaufsliste:

Für den Boden:

130g Oreokekshälften (ein Packung), 60g gemahlene Mandeln, 60g Butter, 30g Zucker

Für die Creme:

14g Pulvergelatine oder (ca. 9 Blatt Gelatine), 400g Joghurt, 50g Rohrohrzucker, 2 TL Vanillezucker, 300ml Sahne, 200g Blaubeeren + ca. 200g on top

Für die Sauce:

150g Blaubeeren, 2EL Rohrohrzucker, 1 TL Vanillezucker, 1/2-1TL Speisestärke (je nach Konsistenzwunsch) etwas Wasser

So wird's gemacht:

Für den Boden: Oreos fein mörsern oder mit der Küchenmaschine zerkleinern, gemahlene Mandeln und Zucker hinzugeben, gut verrühren. Weiche Butter untergeben, nochmals gut verrühren und die gesamte Masse in eine Springform geben und alles mit einem Löffel am Boden und etwas am Rand festdrücken. Im Kühlschrank kühl stellen. Je nach Wunsch ca. 10 Minuten im vorgeizten Ofen bei 180°C backen - kein Muss!

Für die Creme Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten. Zucker, Vanillezucker und Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Masse solange köcheln lassen bis der Zucker vollkommen aufgelöst ist. Nun zu dem Joghurt geben und gut verrühren. 200g Blaubeeren auf dem Oreoboden verteilen und die Joghurtmasse auf die Blaubeeren gießen. Nun den Kuchen für ca. 2 Stunden im Tiefkühlschrank durchkühlen lassen.

Derweil die Sauce vorbereiten. Hierfür Blaubeeren und (Vanille)Zucker in einen Topf geben und kochen lassen bis die Blaubeeren sehr weich sind. Diese Masse durch ein Sieb geben, Saft erneut aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in die kochende Blaubeeremasse rühren, weiter köcheln lassen bis die Sauce eindickt.

Kuchen aus dem TK nehmen, restliche Blaubeeren auf die Creme geben und vor dem Servieren mit der Sauce begießen. Fertig. :)

