

Himbeer Frischkäse Törtchen



Einkaufsliste:

Für den Boden:

200g Oreos
50g Butter
1-2 EL Puderzucker

Für die Creme:

150g Himbeeren
2 Pck. Pulvergelatine oder (ca. 16-18 Blatt Gelatine)
150ml Sahne
650g Frischkäse
200g Zucker

Außerdem:

125g Himbeeren

So wird's gemacht:

Für den Boden: Oreos fein mörsern oder mit der Küchenmaschine zerkleinern, 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: Himbeeren mit Zucker aufkochen, pürieren und passieren, erneut aufkochen. Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten und in die heiße Masse rühren. Frischkäse cremig schlagen. Sahne aufschlagen und unterrühren, Himbeermasse leicht unterheben. 125g Himbeeren auf den Oreo Boden geben. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.