



Blaubeer-Joghurt-Torte

Ohne Backen

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Für den Boden: 250 g Kekse mit der Küchenmaschine zerkleinern. 120 g Butter in einen Topf geben und erhitzen bis die Butter bräunt. Die braune 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 30 Minuten kühl stellen.

Für die Füllung:

Mit Agar Agar: Zucker, Vanillezucker, Saft, Zitronenabrieb und -saft und Agar Agar in einen Topf geben und erhitzen. Masse solange köcheln lassen bis der Zucker und Agar Agar vollkommen aufgelöst ist.

Mit Gelatine: Zucker, Vanillezucker, Saft, Zitronenabrieb und -saft erhitzen, die Gelatine mit etwas kaltem Wasser in einer Schüssel anrühren, quellen lassen und in die heiße Masse rühren.

Etwas abkühlen lassen. 250 ml Sahne aufschlagen, 500 g Joghurt und 150 g Mascarpone glatt rühren und unterheben. Nun die Saft-Gelier-Masse zu dem Joghurt geben und gut verrühren. Die TK Beeren und die 200 g Blaubeeren in die Masse geben und leicht, vorsichtig unterheben. Die TK Beeren sorgen für etwas Farbe und dafür, dass die Masse schneller fest wird. Masse auf den Boden gießen und glatt streichen. Die restlichen Beeren vorsichtig auf der Joghurtmasse verteilen. Restliche Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und nach Belieben verzieren. Nun den Kuchen für ca. 2 Stunden im Tiefkühlschrank oder 4 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Wer möchte, kann mit einer Reibe und 2-3 TK Beeren noch kleine "Spritzer" auf die Torte reiben.

Einkaufsliste

22-26 cm Springform

Für den Boden:

- 250 g Hafer- oder Vollkornkekse
- 120 g Butter

Für die Creme:

- 13 g Agar Agar oder 15 g Pulvergelatine
- 100 ml Maracujasaft
- Abrieb 1 Zitrone und Saft (ca. 30 ml) einer Zitrone
- 500 g Joghurt
- 150 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 250 ml Sahne
- 150 g Mascarpone
- 200 g Blaubeeren frisch
- 200 g Blaubeeren TK

- Außerdem:
- 150 ml Sahne
- 2 TL Vanillezucker
- 50 g Blaubeeren zum Verzieren

