

Erfrischendes Zitronentörtchen mit Beeren



Zutaten für eine Springform (Ø 22 cm)

Für den Boden:

- 100 g Löffelbiskuits
- 50 g Herz-Eiswaffeln
- 120 g geschmolzene Butter

Für die Füllung:

- 400 ml kalte Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 12 Blatt Gelatine
- 250 g Magerquark
- 500 ml Zitronenbuttermilch
- 2 Zitronen
- 100 g Zucker
- 150 g Himbeeren
- 150 g Brombeeren

Zum Verzieren:

- 2 EL kernlose Beerenkonfitüre oder Beerengelee

Zubereitung:

1. Löffelbiskuits und Herz-Eiswaffeln zerkrümeln. Am besten funktioniert es, wenn man die Kekse in einen Gefrierbeutel gibt und mit einem Teigroller darüber rollt. Die Kekskrümel mit der flüssigen Butter vermischen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen und festdrücken.
2. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.
3. Die Gelatineblätter im kalten Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Mit ca. 150 ml Zitronenbuttermilch erwärmen (nicht kochen) und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Restliche Buttermilch hinzufügen und gut umrühren. Quark und Zucker verrühren und die Buttermilch unterrühren. Zitronen auspressen und die Schale beider Zitronen fein abreiben. Saft und abgeriebene Schale unter die Masse rühren. Quark-Buttermilch-Masse so lange in den Kühlschrank stellen, bis diese anfängt zu gelieren. Danach die Sahne unterheben.
4. Masse auf den Keksboden verteilen. Beeren abwechselnd vorsichtig in die Masse drücken und den Kuchen für mindestens 5 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
5. Konfitüre oder Gelee erwärmen und mit einem Löffel kreuz und quer auf die Oberfläche verteilen.

Die Kuchenzuckerschnecke

EIN FOODBLOG FÜR ALLE SÜßEN, DIE ES HEIN UND WIEDER AUCH MAL SCHARF MÖGEN

<https://www.kuechenzuckerschnecke.de>