


No bake Himbeer-Quarktorte

etwa 10 - 12 Stücke

 gelingt leicht bis zu 30 Min.**Zutaten:****Boden:**

250 g Lotus® Karamellgebäck
120 - 130 g Butter, flüssig

Quarkfüllung:

7 Blätter Dr. Oetker Gelatine
1 - 2 EL Zitronen, Saft davon und
etwas Abrieb
120 - 130 g Zucker
500 g Quark
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Paste
7 EL Wasser
250 ml Vollrahm

Garnitur:

Himbeeren

1 Vorbereiten:

Springformboden (Ø 24 - 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2 Boden:

Lotus Guetzi fein zerkleinern, mit der flüssigen Butter mischen und in der Springform gleichmässig verteilen. Mit einem Glas andrücken, damit es einen festen Boden gibt. Im Kühlschrank kühl stellen.

3 Quarkfüllung:

Zitronen waschen und ein wenig von der Schale abreiben. Zusammen mit dem Zitronensaft in eine Schüssel geben. Mit Zucker, Quark und Vanille Paste vermengen.

In einer Pfanne 7 EL Wasser erhitzen und die Gelatine darin auflösen. 2-3 EL von der Quarkfüllung hinzugeben, vermengen und dann die Gelatine-Mischung zu restlichen Füllung geben und gut verrühren.

Rahm steif schlagen, unterheben und dann die ganze Füllung auf den Boden verteilen. Im Kühlschrank für ca. 3 - 4 Stunden fest werden lassen.



Dr. Oetker AG/SA

4 Garnitur:

Mit den frischen Himbeeren die Quarktorte feierlich garnieren.

