

Himbeer-Buttermilch-Torte

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + Kühl- und Backzeit

Niveau: mittel

Zutaten für 12 Stücke:

150 g Butterkekse
50 g Zwieback
100 g Weihenstephan Butter
8 Blatt Gelatine
2 Orangen
500 g Frischkäse
350 ml Weihenstephan Fruchtbuttermilch Himbeere
400 g Himbeeren
50 g Zucker

Zubereitung

Für den Boden Butterkekse und Zwieback in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln. Butter zerlassen und mit den Bröseln mischen. Eine Springform (Durchmesser 24 cm) mit Backpapier auslegen. Die Masse gleichmäßig darauf verteilen und als Boden leicht festdrücken. Etwa 30 Minuten kalt stellen.

Inzwischen für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Saft der Orangen auspressen. Frischkäse und Buttermilch mit den Quirlen des Handrührgerätes glatt rühren. Himbeeren putzen, ggf. waschen und vorsichtig trocken tupfen.

Orangensaft und Zucker unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Vom Herd nehmen, Gelatine gut ausdrücken und im heißen Orangensaft auflösen. 2-3 EL von der Buttermilchmasse in die Gelatine geben, dann diese Mischung mit der übrigen Buttermilchmasse mischen.

2/3 der Himbeeren auf dem kalt gestellten Keksboden verteilen. Die Frischkäse-Buttermilch-Creme vorsichtig darauf verteilen. Mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht kalt stellen. Himbeer-Buttermilch-Torte mit den übrigen Himbeeren garnieren und servieren.