

## No bake Himbeer-Johannisbeertorte

Ich habe für diese No-bake Torte einen 20cm Ring benutzt. Die Torte schmeckt superlecker und frisch, genau richtig für heiße Tage-

### Für den Boden:

150g Butterkekse

70g Butter geschmolzen

### Für die Füllung:

250g Mascarpone

400g Sahne

125g-150g Puderzucker (gesiebt) je nach Geschmack

1 P. Gelatine-Fix (für 250ml Flüssigkeit)

250g Himbeeren

250g Johannisbeeren

100g Puderzucker

2 P. Gelatine-Fix

### Zubereitung:

Für den **Boden** zerbröseln Ihr Eure Kekse fein und mischt diese gründlich mit der geschmolzenen Butter. Drückt dann die Brösel gleichmäßig in Euren Ring und drückt sie mit einem Glas (muss einen flachen Boden haben) glatt.

Für die **Füllung** mischt Ihr den Puderzucker mit der Mascarpone und röhrt alles glatt. Nun das Gelatine-Fix gut unterrühren. Schlagt die Sahne steif und hebt diese unter.

Die Beeren säubern, pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Fruchtpüree anschließend mit dem Zucker und dem Gelatine-Fix gut verrühren.

Füllt nun zuerst die Beerenmischung in Euren Ring. Gebt die Mascarponesahne obendrauf. Verfahren nun wie bei einem Marmorkuchen. Schnappt Euch eine Gabel und zieht spiralförmige Wellen durch die Masse, so sieht sie marmoriert aus.

Stellt die Leckerei nun noch für 2 Stunden kühl.

Garniert bei Bedarf noch mit ein paar Beeren und fertig!!!

Gutes Gelingen!!!

