

REZEPTIDEE

Himbeertarte mit Keksboden



Bildquelle: DeBeukelaer/Catrins Baking Studio

Zutaten:

- 3 Packungen DeBeukelaer Cereola Hafer-Cookie
- 90 g Butter
- 450 g gefrorene Himbeeren
- 50 ml Wasser
- 2 Beutel Agartine
- 400 ml Sahne
- 250 g Magerquark
- 100 g fettarmer Joghurt
- 100 g Zucker
- 1 Tropfen Vanilleextrakt

Zubereitung:

1. Die Kekse zerkleinern, zum Beispiel mit einem Blitzhacker, und mit der geschmolzenen Butter vermengen. Die Masse in einer gefetteten, runden Kuchenform (Durchmesser ca. 30 cm) verteilen, am Rand hochziehen und festdrücken.

REZEPTIDEE

2. Die Himbeeren mit dem Wasser in einem Topf erhitzen und mit Agartine kurz aufkochen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb streichen. Einen Teil des Saftes auf den Keksboden gießen, sodass ein dünner Spiegel entsteht. Den restlichen Saft leicht abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit Magerquark, Joghurt, Zucker und Vanille verrühren. Die Sahne separat steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Anschließend den Himbeersaft vorsichtig unter die Creme rühren und die Masse auf dem Keksboden verteilen.
4. Den Kuchen 1-2 Stunden kaltstellen, bis die Creme fest ist. Die Tarte nun nach Herzenslust verzieren: Aus kleinen Zuckerperlen lassen sich zum Beispiel schöne Ostereier kreieren.