

No-bake-Beeren-Tiramisu-Torte

Diese Zutaten brauchst Du:

- 30 Löffelbiskuits
- 100 g Butter
- 600 g gemischte Beeren
- 1 bis 2 EL Orangenlikör
- 250 g Mascarpone
- 250 g Speisequark 20 %
- 200 g Sahne
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 50 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Richie's Bakery Glasur Chips Bourbon Vanille
- Richie's Bakery Streudekor Glitzer Cubies rot

Außerdem:

- 1 Springform (18 cm Durchmesser)
- Frischhaltefolie
- Backpapier
- Gefrierbeutel und
- 1 Satin- oder Samtband

Los geht's:

1. Belege den Boden der Springform mit Backpapier und umwickle die Ränder mit Frischhaltefolie.
2. Die Glasurchips schmilzt Du im heißen Wasserbad und tauchst 14 Löffelbiskuits mit der Spitze in die Glasur. Sofort mit roten Cubies bestreuen und trocknen lassen. Das machst Du am besten, indem Du die Löffelbiskuits auf einen Streifen Backpapier legst.
3. Anschließend nimmst Du Dir zehn neue Löffelbiskuits. Fülle sie in einen Gefrierbeutel und zerdrücke sie mit einem Nudelholz in feine Brösel. Die Brösel füllst Du in eine Schüssel.
4. Die Butter in einem Topf zerlassen und mit den Bröseln vermengen.
5. Jetzt stellst Du die Löffelbiskuits an den inneren Rand der Springform. Den Boden mit den Butterbröseln bedecken. Diese mit einem Löffel vorsichtig andrücken.
6. Die Gelatine nun nach Packungsanweisung für zehn Minuten einweichen.
7. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.
8. In einer anderen Schüssel verrührst Du den Quark mit dem Mascarpone und dem Zucker. Die geschlagene Sahne wird danach untergehoben.
9. Von den Beeren wiegst Du 300 g ab und gibst sie in ein hohes Gefäß. Dort pürierst Du die Beeren und streichst sie durch ein Sieb. Das Beerenpüree gibst Du in einen kleinen Topf. Jetzt musst Du die Beeren erwärmen, aber nicht aufkochen lassen. Die ausgedrückte Gelatine gibst Du zu den Beeren in den Topf und löst sie darin aus.
10. Dann rührst Du das Beerenpüree in die Quark-Sahne.
11. Die Hälfte der Creme gibst Du nun auf den Tortenboden.
12. Die restlichen Löffelbiskuits kannst Du jetzt auf dem Tortenboden verteilen, bevor Du die zweite Hälfte der Creme darauf gibst.
13. Die Torte muss jetzt für mindestens 4 Stunden kühl gestellt werden.
14. Am Schluss die Torte vorsichtig aus der Form lösen und mit den übriggebliebenen 300 g Beeren belegen.
15. Damit die Löffelbiskuits nicht abfallen, kannst Du sie bis zum Servieren noch mit einem Satinband umwickeln und somit fixieren.