



No Bake „Charlotte–Cake“

REZEPT

Zutaten für 1 Torte (18cm Durchmesser):

- 500g Topfen (Quark)
- 500g Gemischte Beeren
- 200ml Wasser
- 100g Zartbitterkuvertüre
- 60g Agavendicksaft
- 20g Agar Agar (ersatzweise Gelatine)
- 25 Stk. Vollkornbiskuitlöffel

Zubereitung:

Den Topfen und den Agavendicksaft mit dem Handmixer gut verrühren und zu gleichen Teilen in zwei Schüsseln füllen. Die Zartbitterkuvertüre mit 50ml Wasser über heißem Wasserbad in einer Schale schmelzen, kurz auskühlen lassen und mit der Hälfte des Agar Agar (Zubereitung nach Packungsanleitung) vermischen. Die Schoko–Topfen–Creme zur Seite stellen. 300g Beeren gut waschen, bei Bedarf das Grün abschneiden, mit 150 ml Wasser in einem Topf erhitzen und weichkochen. Den weichgekochten Beerenmix durch ein feines Sieb in eine Schüssel abfüllen und mit einem Löffel den Beerenmix gründlich auspressen. Den Beerensaft mit Agar Agar kurz nochmal aufkochen lassen und anschließend mit der zweiten Hälfte der Topfencreme vermengen. Eine Tortenform mit Backpapier auslegen, ein paar Löffelbiskuits am Boden verteilen, die übrigen am Rand aufstellen. Als erstes die Schoko–Topfen–Creme einfüllen und gleichmäßig verteilen. Anschließend die Beeren–Topfen–Creme darauf füllen und die Torte nun 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest ist. Vor dem Servieren die restlichen Beeren waschen und auf der Topfenmasse verteilen.

Tipp:

Wenn die Löffelbiskuits am Rand nicht von selbst halten, ein wenig Schoko–Topfen–Creme in die Tortenform einfüllen und die Löffelbiskuits hineinstecken.

Zero–Waste–Tipp:

Die Beerenrückstände kann man wunderbar für selbstgemachte Smoothies weiterverwenden. Einfach mit Obst und Gemüse nach Belieben und etwas Wasser im Standmixer mixen. Alternativ kannst du auch einen Pürierstab verwenden.