

„Not-Bake“ Himbeerjoghurt-Torte



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** Für eine 20 cm Ø Springform: 10 Portionen
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : 'Für eine 20 cm Ø Springform: 10 Portionen', 'yield' : " } });
```

„No-Bake“ Himbeerjoghurt-Torte ist ein modernes Rezept für heiße Tage.

Gerade jetzt, wo das Extremwetter uns mit seiner Hitze übermannt, ist **kalte Küche die ideale Lösung**. Die gestresste Hausfrau oder selbstverständlich auch der gestresste Hausmann können so im Handumdrehen eine lecker-cremige Nascherei für die ganze Familie zaubern. Und das ganz ohne Herd oder Backofen zu benutzen. Natürlich kann eignet sich die Torte auch als Dessert. Herrlich fruchtig, lecker und einfach beschrieben. Mit einfachen Zutaten wie Zitrone, Joghurt-Schmand-Creme und roten Himbeeren für den Himbeerspiegel im Handumdrehen gezaubert. Der fruchtige Himbeertraum passt auch wunderbar in ein sommerliches Menü oder ein gemütliches Beisammensein im Garten mit Sekt.

Zutaten

- 300 g TK Himbeeren
- 80 g zerlassene Butter
- 75 g Knusperwaffeln aus dem Supermarkt
- 250 g Schmand (Saure Sahne)
- 500 g Sahnejoghurt
- Saft und etwas Abrieb 1 Zitrone oder Limone
- 3 Beutel instand "Gelatine fix" (45 g, ohne Erwärmen)
- 80 g Zucker
- 100 g geröstete, gesalzene Erdnüsse mit dem Stabmixer zerkleinert (Geht auch mit Mandelkernen)
- 500 g Sahnejoghurt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Nuss-Brösel Mix mit der zerlassenen Butter mischen und auf den Boden der Springform drücken, 30 min. kalt stellen.

Schritt2

Für das Topping die aufgetauten Himbeeren mit dem Stabmixer pürieren. Dabei 1 Päckchen „Gelatine fix“ und ev. noch etwas Zucker einrieseln lassen. Etwas weiter mixen, abkühlen lassen.

Schritt3

Für die Füllung den Joghurt, Schmand, Zucker, Zitronensaft und etwas Abrieb verrühren. 2 Päckchen „Gelatine fix“ instand unter heben. Etwas anziehen lassen und glatt auf dem Boden streichen, kurz anziehen lassen.

Schritt4

Das Topping gleichmäßig über die Füllung gießen - verteilen und die ganze Torte gut durchkühlen lassen.

„No-Bake“ Himbeerjoghurt-Torte: Weitere Torten ohne Backen

Wen es im Sommer so heiß ist, kommen bei den meisten leichte Gerichte auf den heimischen Esstisch. Die Lust, bei 30°C aufwendig zu kochen, geht oftmals verloren, denn die Zeit kann man lieber in Freizeitbeschäftigungen an der frischen Luft investieren.

Hierfür eignen sich Rezepte, die schnell und einfach zubereitet sind. Am besten, **ganz ohne einen Backofen**.

Dazu gehören nicht nur frische, bunte Salate, sondern auch sommerlich-fruchtige Torten und Desserts. Neben unserem tollen Rezept für die „No-Bake“ Himbeerjoghurt-Torte haben wir viele andere tolle Torten und Dessertideen bei GekonntGekocht für Sie, mit denen Sie nicht viel Arbeit haben, keinen Backofen brauchen und Ihre Gäste garantiert verwöhnen.

Wir wünschen viel Spaß beim Stöbern durch unsere Kategorien mit tollen Rezepten für jeden Anlass.

Rezeptart: Fingerfood, Gefüllte Kuchen, Torten, Vegetarisch **Tags:** einfach und schnell, fruchtig, sommerlich, unkompliziert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)272
- KH (g)9,5
- Fett (g)21
- Eiweiß (g)10,5
- Ballast (g)2,2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/himbeerjoghurt-torte/>