

(NO BAKE)Kleine Frischkäse- Törtchen mit Pfirsich und Brombeern



Zutaten für den Boden:

150 g Butterkekse
125 g Butter
1 Prise Zimt

Zutaten für die Creme:

250 g Frischkäse
150 g Joghurt
Saft von einer Zitronensaft
2 EL Vanillezucker
4 EL Zucker
1/2 Pck. gemahlene Gelatine
Blaubeeren
Pfirsiche

Außerdem:

Dessertringe

Zubereitung:

Als erstes habe ich ein ein Blech mit Backpapier ausgelegt und die Dessertringe darauf gestellt. Danach habe ich die Butterkekse in einen Gefrierbeutel füllen und diese mit einem Nudelholz zerbröseln.

Dann habe ich die Butter zusammen mit dem Zimt geschmolzen und die Keksbrösel dazugeben. Die Brösel habe ich dann in die Ringe gefüllt und gut festgedrückt. Ein paar Früchte habe ich klein geschnitten und in den Förmchen verteilt.

Die Gelatine habe ich in 50 ml kaltem Wasser 10 Minuten eingeweicht.

Zucker hinzufügen und alles unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine und der Zucker gelöst hat. Frischkäse, Joghurt und den Zitronensaft habe ich hinzugefügt und schnell verrührt.

Die Creme habe ich dann in den Förmchen verteilt und ca. 2-3 Stunden kalt gestellt.

Vor dem Servieren die Törtchen aus der Form lösen und mit Brombeeren und Pfirsichen dekorieren.

!!! Ihr könnt auch eine groß Backform nehmen aber dann müsst ihr die Doppelte Menge nehmen !!!