

Theresa Knipschild  
**Beeren Charlotte**

**Freitag, 9. August 2024**

Rezept für 20 cm Springform für 26 cm das 1,5 fache Rezept nehmen

**Zutaten:**

500-600 g	Löffelbiskuit
70 g	Butter
400 + 100 ml	Sahne, kalt
200 g	Magerquark
200 g	Frischkäse
6 Blatt	Gelatine
300 g	gemischte Beeren (z.B. Johannis-, Blau-, Him-, Erdbeeren)
60 g	Zucker
0,5	Bio-Zitrone (Abrieb)
0,5	Vanilleschote (Mark) oder 1 TL Vanillepaste

**Zubereitung:**

1. Backpapier auf den Boden einer Springform klemmen. Für den Boden 150 g Löffelbiskuits fein zerkrümeln (in einem Mixer fein zermahlen oder in einem Frischhaltebeutel zerstoßen). Butter in einem kleinen Topf schmelzen und sorgfältig mit den Krümeln vermischen. Mischung mit einem Löffel oder Glasrücken auf dem Boden der Form glattdrücken. Form kaltstellen.

2. 200 g Beeren waschen, vom grün befreien und ggf. in Stücke schneiden. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. 100 ml Sahne in einem kleinen Topf auf maximal 50°C - es darf nicht dampfen - erwärmen.

3. Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit verrühren. 300 ml Sahne mit Zucker aufschlagen. Die warme Gelatine-Mischung mit Quark, Zitronenabrieb und Vanille glattrühren. Steifgeschlagene Sahne unterheben. Beeren ebenfalls vorsichtig unterheben. Creme ggf. abschmecken ob noch nachgesüßt werden muss.

4. Creme auf den Boden geben, Oberfläche glattstreichen. Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht kaltstellen.

5. Mit einem Haartrockner vorsichtig den Ring von außen erwärmen. Wenn die Torte gelockert ist, den Ring lösen (alternativ hierzu kann zum Lösen des Randes ein Messer benutzt werden)

6. 100 ml kalte Sahne steif schlagen und den Rand der Torte damit einstreichen. Mit Löffelbiskuits (ggf. auf eine Länge gekürzt) den Rand umstellen. Beeren auf der Torte drapieren.

Wer mag kann die Torte auch mit Konfitüre oder Gelee bestreichen. Und die Früchte darauf drapieren.

Für eine schnellere Variante können ganze Löffelbiskuits als Boden in die Form ausgelegt werden.