

Joghurt Beeren - no bake cake

Ihr braucht dazu:

für den Boden:

400g Dinkel Crunchy
(oder beliebiges „Crunchy“ Müsli)
150g Butter
10 Stk. Karamell Bonbons

für die Joghurt-Creme:

250g Naturjoghurt
250g Sauerrahm
250g Schlagsahne
60g Zucker
Abrieb einer ½ Bio Zitrone
Abrieb einer ½ Bio Limette
Saft einer ½ Bio Zitrone
Saft einer Bio Limette
1 Pkg. gemahlene Gelatine

Beerenspiegel:

300g pürierte Schwarzbeeren (Heidelbeeren)
50g Staubzucker
1 Pkg. gemahlene Gelatine
Saft einer Bio Zitrone



Und so geht's:

Der Boden:

Das Müsli in einer Küchenmaschine zerkleinern, oder in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz/Fleischklopfer zu feinen Bröseln zerstoßen. Danach in eine Schüssel geben.
Die Butter und die Karamell-Bonbons schmelzen, über das feine Müsli gießen und gut verrühren.
Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, die Masse umfüllen, verteilen und leicht andrücken.
Danach für ca. eine ½ Stunde in den Kühlschrank stellen.

Joghurt-Creme:

Die Schlagsahne steif schlagen.
Joghurt, Sauerrahm, Zucker, Zitronen- & Limettenabrieb zu einer glatten Masse verrühren.
(ist Euch die Joghurtcreme zu sauer, gebt noch etwas Zucker oder Vanillezucker dazu)
Die Gelatine laut Anleitung zubereiten, mit Zitronen & Limettensaft erwärmen, und langsam in die Joghurtmasse einrühren.
Zum Schluss noch den Schlag unterheben.
Die Joghurtcreme auf dem Müsliboden verteilen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Beerenspiegel:

Die Schwarzbeeren/Heidelbeeren mit einem Stabmixer pürieren, den Staubzucker beigegeben, und gut verrühren.
Die Gelatine laut Anleitung zubereiten, mit dem Zitronensaft erwärmen, und langsam in die Masse einrühren.
Den Beerenspiegel auf die Joghurtcreme gießen und für 2 weitere Stunden kaltstellen.

Tipp:

Statt einem Müsli, könnt Ihr auch Butterkekse oder Oreo-Kekse verwenden. Für den Beerenspiegel eignen sich alle Arten von Beeren.