

Waldbeeren-Schmetterling

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Crunch-Boden:

250 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Müsli
200 g erweichte Vollmilchschokolade

Waldbeeren-Füllung:

200 g Waldbeeren (tiefgekühlt)
600 g Frischkäse (16% Fett i.Tr.)
300 g Joghurt
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine

Waldbeeren-Belag:

400 g Waldbeeren (tiefgekühlt)
4 Becher Dr. Oetker Götterspeise Himbeer-Geschmack 125 g (aus dem Kühlregal)

1 Zum Vorbereiten:

Eine Tortenplatte mit Backpapier belegen und einen Springformrand (26 cm Ø) ohne Boden daraufstellen. Die Beeren für die Füllung in einem Sieb auftauen lassen, den Saft dabei auffangen und 50 ml abmessen.

2 Crunch-Boden:

Knusper Müsli in einem Gefrierbeutel mit einem Teigroller grob zerkleinern. Die Müslibrösel unter die Schokolade rühren. Für die Schmetterlings-Fühler ca. 2 EL von der Masse auf Backpapier geben und zu ca. 2 x 15 cm langen Stangen formen. Die übrige Masse in den Formrand füllen und gleichmäßig flach drücken. Tortenboden und "Fühler" ca. 45 Min. kalt stellen.

3 Waldbeeren-Füllung:

Für die Füllung Frischkäse mit Joghurt und Beerensaft mit einem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Zucker mit Vanillin-Zucker vermischen und unterrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und einrühren. Die Waldbeeren unterheben. Die Füllung auf dem Tortenboden gleichmäßig verstreichen.

4 Waldbeeren-Belag:

Für den Belag die tiefgekühlten Beeren auf der Creme verteilen. Die Götterspeise erwärmen und auf den Waldbeeren verteilen. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.

- 5** Die Torte mithilfe eines Tortenhebers vom Backpapier lösen und das Backpapier entfernen. Den Springformrand mit einem Messer lösen und entfernen. Die Torte senkrecht durchschneiden und die beiden Tortenhälften mit den Rundungen aneinander setzen und die Fühler darauflegen.

Den Waldbeeren-Schmetterling bis zum Servieren kalt stellen.