



Muttertags-Torte Heidelbeer-Joghurt ohne backen

Eine fruchtig-frische Torte, über die sich bestimmt jede Mutti freut.

- 100 g Butter
- 200 g Dunkle Butterkekse
- 600 g Joghurt (griechischer Art)
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Puderzucker
- 2 EL Genuß-Zuckerl "Süßer Almgenuß" gemahlen
- 2 Päckchen Sofort-Galantine für 500 ml
- 200 g Sahne
- 500 g Heidelbeeren

Butter in einem Topf schmelzen. Butterkekse zerbröseln und unter die geschmolzene Butter rühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen, die Keksmasse darin verteilen und festdrücken. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Joghurt in einer Schüssel mit Zitronensaft, Puderzucker und "Süßer Almgenuß" verrühren und Sofortgelatine mit einem Schneebesen oder Rührgerät unterrühren, bis die Creme glatt ist. Dann Sahne untermischen.

Einen Teil der Creme auf dem Keksboden verteilen, 1/2 der Heidelbeeren darauf geben und dann den Rest der Creme darauf verstreichen. Die Torte im Kühlschrank mindestens 1 - 2 Stunden fest werden lassen.

Etwas ungemahlenen "Süßen Almgenuß" darüber streuen, und mit Heidelbeeren und eventuell essbaren Blüten verzieren.

Tipp: Man kann auch andere Früchte wie Himbeeren oder Erdbeeren dafür verwenden, wichtig ist nur, dass

die Früchte nicht zu nass sind.