



Himbeer-Würfel

Zutaten Boden:

80g Butter
150g Butterkekse

Zutaten Füllung:

500g gefr. Himbeeren (aufgetaut)
12 Blatt Gelatine
200g Butterkekse
200g weiße Schokolade
750g Quark
750g Naturjoghurt

Zubereitung Boden:

Butterkekse in einem Multizerkleinerer oder einen Gefrierbeutel fein zerkleinern, Butter in der Mikrowelle oder in einem Topf schmelzen. Brösel mit der flüssigen Butter mischen und in eine mit Backpapier ausgelegte quadratische Springform (24x24 cm) oder Backrahmen geben, gleichmäßig verteilen, fest andrücken und kalt stellen.

Zubereitung Füllung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren fein pürieren. Schokolade in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen.

Quark, Joghurt und geschmolzene Schokolade mit dem Handrührgerät verrühren. Gelatine ausrücken und auflösen. 2-3 EL Quarkmasse zur Gelatine geben um die Temperatur anzugleichen und dann unter die restliche Quarkmasse rühren. 2/3 des Himbeerpürees dazugeben und unterrühren.

1/3 der Creme auf dem Keksboden geben und glatt streichen. Ca. 15 Butterkekse nebeneinander auf der Creme verteilen und evtl. in Form brechen. Dann wieder 1/3 der Creme auf den Butterkeksen verteilen, glatt streichen und die restlichen Butterkekse wieder nebeneinander darauf verteilen. Nun die restl. Creme darauf geben und glatt streichen. Das restl. Himbeerpüree in Klecksen auf die Oberfläche geben und mit einem kleinen Löffel kleine verstrudeln. Kuchen min. 3 Stunden kalt stellen.