



BROMBEERTARTE MIT OREOBODEN

ZUTATEN

300 g Oreo-Kekse
100 g Butter, zerlassen



300 g Brombeeren + ca. 50 g für die Deko
450 g Magertopfen
175 g Frischkäse, z.B. Philadelphia (normal oder light)
1 EL Zitronensaft
50 g Staubzucker
1 P. Gelatine fix

ZUBEREITUNG

- Oreo-Kekse auseinandernehmen und die Creme entfernen. Die Kekse fein zerbröseln (ev. mit dem Food-Processor) und die flüssige Butter untermengen. Die Keksmasse in den Tarteboden füllen und fest andrücken, dabei einen Rand in Höhe der Tarteform hochdrücken. Den Boden im Tiefkühlfach 30 Minuten frosten.
- Für die Füllung 300 g Brombeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Brombeermasse in drei Schüsseln aufteilen: in die erste 2 EL, in die zweite 6-7 EL, in die dritte den Rest des Pürees.
- Topfen, Frischkäse, Zitronensaft und Zucker verrühren. Gelatine fix einstreuen (muss im Unterschied zu Blattgelatine oder gemahlener Gelatine nicht aufgelöst werden) und unterheben.
- Die Topfenmasse zu gleichen Teilen in die drei Schüsseln verteilen und mit dem Brombeermus verrühren. Die drei farbig abgestuften Cremes nacheinander auf den Keksboden streichen, die helle unten, die dunkle oben. Die Oberfläche glatt streichen und die Tarte am besten über Nacht im Kühlschrank kühlen.
- Mit Brombeeren und essbaren Blüten dekorieren.

TIPP

Die weiße Creme der Oreo-Kekse kann auch unter die Topfenmasse gerührt werden, mir ist das allerdings zu süß.

