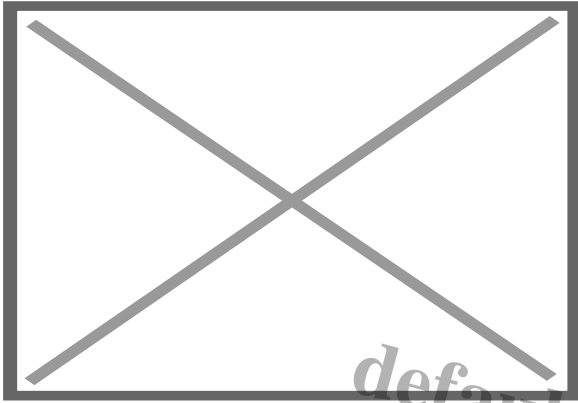


## 10-Minuten-Torte

### Description



#### Zutaten

1 Pck. glutenfreie Kekse  
30 g Butter  
1 EL Kokosöl  
250 g Mascarpone  
250 g Quark  
Honig oder Süßstoff nach Belieben  
250 g Himbeeren  
1/2 Pck. Gelatine (Pulver)

#### Zubereitung

Die Kekse mit dem Stabmixer zerbröseln, die zerlassene Butter und Kokosöl dazugeben (das Kokosöl habe ich nur deshalb dazugeben, weil ich mir 100% sicher sein wollte, dass der Tortenboden fest wird).

Ich habe die kleinste Springform genommen, die ich zu Hause gefunden habe – 15 cm. Die Form mit Backpapier auslegen und die Kekse-Butter-Masse darauf verteilen. Den Mascarpone und Quark verrühren und mit einem Löffel darauf verstreichen (ich habe Süßstoff dazugegeben, ihr könnt aber auch ruhig Honig oder Zucker verwenden). Ich hatte einen Qualitäts-Mascarpone – er war schön fest. Bitte nicht den flüssigen Ersatz nehmen, der sich noch im Becher bewegt. Ein Qualitäts-Mascarpone ist dickflüssig und ist mit dem Löffel schwierig von der Verpackung herauszunehmen.

Auf die Mascarpone-Quark-Schicht die Himbeerenmasse streichen. Dafür die Himbeeren mit dem Stabmixer pürieren, die Gelatine dazugeben und das Püree in der Mikroelle vorsichtig erwärmen. Die Torte kalt stellen.

Die Zubereitung hat bei mir etwa 10 Minuten gedauert, bestimmt nicht länger. Es ist eine einfache Torte, die man noch schneller aufisst als man sie zubereitet hat.

### Category

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

Januar 19, 2018

**Author**

jeanny

*default watermark*