

## Beerentarte mit Oreo-Boden

VORBEREITEN

20  
Min.

RUHEN

6  
Std.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Tarte

#### Für den Oreo-Boden

350 g Oreos oder Schokokekse  
100 g Butter

#### Für die Füllung

200 g Brombeeren  
150 g Heidelbeeren  
8 Blatt Gelatine  
100 g Zucker  
20 ml Zitronensaft  
200 g griechischer Joghurt  
100 g Frischkäse  
200 g Sahne

#### Für den Belag

200 g gemischte Beeren

#### Besonderes Zubehör

Stabmixer  
Tarteform (28 cm Durchmesser)  
Küchenmaschine

Diese Beerentarte mit Oreo-Boden ist nicht nur ein **optischer Knaller**, sondern wird dich auch **geschmacklich** vollkommen überzeugen. Denn das **schokoladige**

Gebäckaroma des Bodens **harmoniert** wunderbar mit der **leichten Cremigkeit** und **fruchtigen Säure** der Beerenfüllung. Darüber hinaus kannst du für diesen **no-bake** Tartegenuss deinen Ofen auslassen - perfekt also für warme Sommertage.

- 1 -

Für den Boden: Oreos mit dem Stabmixer fein mahlen. Butter schmelzen. Beides in einer Schüssel vermischen, in die Tarteform geben und Boden und Seiten gleichmäßig damit auskleiden. Gründlich andrücken und 2-3 Stunden im Kühlschrank oder mindestens 30 Minuten im Froster fest werden lassen.

- 2 -

Brombeeren und Heidelbeeren pürieren, evtl. sieben. Ungesiebtetes Beerenpüree sorgt dank der Schälenteile für eine farbintensivere Füllung. In einen kleinen Topf geben, Zucker und Zitronensaft hinzufügen.

- 3 -

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Beerenpüree-Mischung über geringer Hitze auf dem Herd erwärmen, nicht kochen. Eingeweichte Gelatine-Blätter einrühren, kurz abkühlen lassen.

- 4 -

In einer großen Schüssel griechischen Joghurt und Frischkäse verrühren, Beerenpüree unterrühren. Sahne in der Küchenmaschine auf schneller Stufe steif schlagen.

- 5 -

Steife Sahne sanft unter die kühle Creme ziehen. Füllung auf den festgewordenen Oreo-Boden geben, glattstreichen. Unabgedeckt im Kühlschrank mindestens

## Beerentarte mit Oreo-Boden

4 Stunden anziehen lassen.

- 6 -

Tarte mit Beeren dekorieren und gekühlt servieren. Eine Beerentarte ergibt etwa 16 Stücke.