



No-Bake Maracuja-Joghurt-Törtchen

Zutaten

- 100 g Vollkornbutterkekse
- 60 g Butter
- 250 g Joghurt, 10% Fett
- 60 g Zucker
- 200 g Schlagsahne
- 1 large Bourbon Vanillezucker
- etwas Salz
- 12 Blätter weiße Gelatine
- 370 ml Maracuja-Saft
- 2 Maracuja

Zubereitung

1. Für den Boden: Vollkornbutterkekse in einem Blitzhacker zu Bröseln zerkleinern. Die zerlassene Butter hinzugeben und vermengen. Dessertringe (8 cm Durchmesser) auf eine Platte mit Backpapier stellen und die Bröselmischung gleichmäßig darauf verteilen. Gut festdrücken und im Kühlschrank für 30 Minuten kühlen.
2. Für die Creme: Die Hälfte der Gelatineblätter für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. In einem kleinen Topf 70 ml Maracuja-Saft erwärmen. Gelatine gut ausdrücken, in dem warmen Saft auflösen und etwas abkühlen lassen. In einer Schüssel Joghurt mit Zucker verrühren. In einer weiteren Schüssel Sahne mit Vanillezucker und Salz mit dem Rührbesen eines Handrührgeräts steif schlagen und kühl stellen. Zuerst den abgekühlten Maracujasaft unter die Joghurtcreme rühren, dann die steife Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme in die Dessertringe füllen, glatt streichen und für weitere 60 Minuten kalt stellen.
3. Für den Fruchtspiegel: Die Hälfte der Gelatineblätter für 5 Minuten in Wasser einweichen. In einem kleinen Topf den restlichen Maracuja-Saft erwärmen. Gelatine gut ausdrücken und im warmen Saft unter Rühren auflösen. Etwas abkühlen lassen. Maracujas halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne und dann das Fruchtfleisch herauslösen. Zum Saft geben und gleichmäßig auf die Törtchen verteilen. Für weitere 4 Stunden oder über Nacht kaltstellen. Vor dem Servieren aus den Dessertringen lösen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	32 g
Energie	389 kcal
Fett	25 g

🕒 25 Minuten

⊕ 6 Stücke

Protein

7 g