



# Süße Joghurt-Tarte mit Beeren und Cookie-Boden



## Rezeptinfo

### Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 2 Std. 45 Min. Kühlzeit

pro Portion: 2080 kJ, 497 kcal, 43,7 g Kohlenhydrate, 5,9 g Eiweiß, 33,9 g Fett, 91,5 mg Cholesterin, 1,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Diese leckere Beerentarte ist nicht nur ein perfektes Rezept für heiße Sommertage, sondern auch für alle Liebhaber von Fruchtkuchen. Unsere süße Tarte besteht aus einem Schoko-Cookie-Boden, einer Joghurt-Zitronen-Creme und einem super leckerem Fruchtspiegel. Die Tarte ist echt super schnell zubereitet und schmeckt wirklich mega lecker! Probier's unbedingt auch einmal aus!

### Step 1:

Zuerst den Boden einer Tarteform dünn mit Öl bestreichen. Dann kannst du die Kekse in einen Universalzerkleinerer geben und fein zerbröseln. Anschließend die Butter schmelzen lassen. Dann die geschmolzene Butter, die Keksrösel und den Zimt vermischen und gleichmäßig auf den Tarteboden drücken. Die Form anschließend für ca. 30 Minuten kaltstellen.

### Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Joghurt-Creme vorbereiten. Dazu die Sahne fast ganz steif schlagen. Den Joghurt mit 100 g Zucker verrühren und mit dem Zitronenabrieb und dem Mark der Vanille würzen. Dann je nach Packungsanleitung ca. 3 Pakete der Sofort-Gelatine einrühren und die Sahne unter den Joghurt heben. Die Creme auf den Keksboden geben, glatt streichen und für ca. 2 Stunden kalt stellen.

### Step 3:

Währenddessen kannst du die Beeren mit 1 TL Zitronensaft fein pürieren. Die Beeren anschließend durch ein Sieb streichen. Ganz zum Schluss den Puderzucker und die restliche Gelatine einrühren und die Beerenmasse auf die Joghurtschicht geben. Die Tarte erneut für ca. 15 Minuten kalt stellen, dann kannst du den Kuchen servieren.

## Zutaten

### Menge

500 g	gemischte Beeren (TK), aufgetaut
4 Päckchen	Instant-Gelatine
80 g	Puderzucker
½	unbehandelte Zitrone
500 g	Joghurt (10 % Fett in. Tr.)
1	Vanilleschote
100 g	Zucker
70 g	Butter
200 g	Schokoladen-Cookies
300 g	Schlagsahne
½ TL	Zimt
1 TL	neutrales Öl