



Leichte Ribisel - Topfen - Joghurt - Schnitten aus dem Kühlschrank

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 8 Std., 30 Min. **Gesamtzeit:** 8 Std., 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

250 g Waffeln (Eierwaffeln, 6 Stück), fertig gekaufte, nicht aus dem Waffeleisen

1 kg Magerquark

750 g Magerjoghurt

250 ml Buttermilch

½ Zitrone(n), den Saft davon

18 Blätter Gelatine

4 TL Vanillezucker, echten

2 Pck. Vanillinzucker

n. B. Süßstoff, (oder Zucker)

1 kg Johannisbeeren, rote, entstielt (Ribisel)

2 Pck. Tortenguss, roter

NÄHRWERT

Calories: 3169 kcal

Serving Size: 1

einsinken, ca. 350g Ribisel darauf verteilen, die restliche Topfenmasse darüber geben und darauf den Rest der Ribisel verteilen - die Topfenmasse sollte fast komplett abgedeckt sein.

Wenn die Topfenmasse schon fest genug ist (wenn die Milchprodukte gut gekühlt waren, geht das ziemlich schnell) den Tortenguss lt. Anleitung zubereiten und am Anfang ganz vorsichtig (damit sich die Topfenmasse nicht mit dem Guss vermischt!) von der Mitte aus die Ribisel gleichmäßig überziehen. Die Schnitten für einige Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank zum Festwerden stellen, dann erst den Springformrand entfernen und servieren.

Natürlich kann man statt der Magermilchprodukte auch "normale" verwenden!

ZUBEREITUNG

Eine eckige Springform in der Größe von ca. 36cm x 33cm mit den Eierwaffeln auslegen, bei Bedarf etwas zurechtschneiden, der Boden muss nicht komplett bedeckt sein, bei mir bleiben immer Spalten von ca. 1 cm frei. (Ich habe die Schnitten bis jetzt nur mit den gekauften Eierwaffeln gemacht und diese weichen auch nach 2-3 Tagen nicht durch!)

Die Gelatineblätter nach Anleitung für ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Milchprodukte (bis auf ein paar EL Buttermilch), Vanillezucker, Süßstoff (oder Zucker) und Zitronensaft kurz mit dem Mixer verrühren. Die restliche Buttermilch erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin komplett auflösen, einige EL der fertigen Topfen-Masse zur aufgelösten Gelatine rühren und wenn diese kühl genug ist, zügig unter die Topfen-Masse rühren (Mixer). Zur Sicherheit nochmal mit Süßstoff, Zucker od. Vanillezucker abschmecken - die Ribisel sind ja sauer genug! Fast die Hälfte der Topfenmasse über die Eierwaffeln gießen und gleichmäßig verteilen, wenn sie soweit fest ist, dass die Ribisel nicht mehr (komplett)