



## Himbeertorte

### Zutaten:

- 1 Packung Butterkekse
- 125g Butter
- 250g Schlagobers
- 200g Tiefgekühlte Himbeeren (oder andere Beeren)
- 100g Rohrzucker
- Zitrone

### So geht's:

1. Butter schmelzen.
2. Die Butterkekse zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter vermischen.
3. Fertige Masse in die Tortenform drücken. Wenn nötig mit Erdäpfelpresse plattdrücken.
4. Frischkäse aufschlagen, Rohrzucker und Schlagobers dazugeben und gemeinsam aufschlagen.
5. Fertige Creme auf dem Keksboden verteilen.
6. Himbeeren erhitzen und mit etwas Zucker und Zitrone verfeinern.
7. Fertige Himbeeren gleichmäßig auf der Creme verteilen.
8. Fertige Torte kühlstellen.

**Guten Appetit!**