

## Zutaten für eine 24er oder 26er Springform

### Für den Boden:

250 g Butterkeks  
150 g Butter  
70 g Nussmix\*  
½ TL Zimt und 1 Msp. Vanillepulver (oder 1 Pkg. Vanillezucker)

### Für die Creme:

400 g Frischkäse Doppelrahmstufe  
200 ml cremiges Joghurt  
150 g Puderzucker  
1 Msp. Vanillepulver (oder 1 Pkg. Vanillezucker)  
500 ml GUMA Patisserie Creme\*\*

### Für den Fruchtspiegel:

400 g gefrorene Beerenmischung  
80 g Zucker  
20 g Speisestärke/Maisstärke + 2 EL kaltes Wasser

\*Ich habe Mandeln, Hasel,- Pekan,- und Cashewnüsse verwendet

\*\*alternativ 500 ml klassische Sahne/Schlagobers und 2 Pkg. Sahnesteif verwenden



### Zubereitung:

- 1) Butterkekse und Nussmix fein mahlen. Mit Zimt und Vanille vermischen.
- 2) Butter schmelzen, über der Keks-Nuss-Mischung verteilen und gut vermengen. Die bröselige Masse in eine runde Backform umfüllen und festdrücken, damit ein gerader Boden entsteht. Die Springform in den Kühlschrank stellen.
- 3) In der Zwischenzeit die Creme zubereiten: dafür GUMA Patisserie Creme aufschlagen (nicht ganz fest – sollte noch cremig sein).
- 4) In einer zweiten Schüssel Frischkäse, Joghurt, Vanille und Zucker cremig mixen. GUMA Creme hinzufügen und kurz weitermixen, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben. Creme auf dem Keksboden verteilen, glattstreichen und für mind. 1-2 Stunden kühlstellen.
- 5) Die gefrorenen Früchte mitsamt Zucker in einen Topf geben und erwärmen. Speisestärke und kaltes Wasser vermischen und einrühren. Auf mittlerer Hitze rühren, bis eine Art flüssiger Pudding entstanden ist. Den Beerenmix vom Herd nehmen und abkühlen lassen bis er nur noch lauwarm ist. Danach über der Creme verteilen und glattstreichen. Wiederum für ca. 30 min – 1 Stunde kühlstellen. Danach aufschneiden und genießen.

## Sastojci za kalup od 24 ili 26 cm

### Za podlogu:

250 g petit keksa  
150 g maslaca  
70 g mix orašastih plodova\*  
½ kašičice cimeta i na vrh noža vanilije u prahu (ili 1 pak. vanilin šećera)

### Za kremu:

400 g krem sira  
200 ml kremastog jogurta  
150 g šećera u prahu  
na vrh noža vanilije u prahu (ili 1 pak. vanilin šećera)  
500 ml GUMA Patisserie Creme (vrhnje za šlag u D ili AT)\*

### Za preljev od voća:

400 g mješavine zamrznutog bobičastog voća  
80 g šećera  
20 g kukuruznog škroba/gustina + 2 kašike hladne vode

\*koristila sam bademe, lješnjake, pekan i indijski orah

\*\*alternativno koristite 500 ml slatkog vrhnja i 2 pak. krem fixa



### Priprema:

- 1) Sitno sameljite keks i mix orašastih plodova. Umiješajte cimet i vaniliju.
- 2) Otopite maslac, prelijte ga preko mješavine keksa i orašastih plodova i dobro promiješajte. Saspite mrvičastu smjesu u okrugli kalup za torte i pritisnite da biste dobili ravnu podlogu. Stavite kalup u frižider.
- 3) U međuvremenu pripremite kremu: umutite GUMA slastičarsku kremu (ili drugu vrstu vrhnja za šlag) ne sasvim čvrsto. Šlag bi trebao da bude malo kremastiji nego obično.
- 4) U drugoj posudi kremasto umutite krem sir, jogurt, vaniliju i šećer. Dodajte šlag i kratko miksajte dok se svi sastojci ne sjedine. Kremu nanesite na podlogu od keksa, poravnajte i stavite na hlađenje na najmanje 1-2 sata.
- 5) Zamrznuto voće stavite u šerpu sa šećerom i zagrijte. Pomiješajte gustin i hladnu vodu. Umiješajte u voće i kuhajte na srednjoj vatri dok ne dobijete neku vrstu tekućeg pudinga. Sklonite voćni puding sa šporeta i ostavite da se ohladi dok ne postane samo topao. Zatim ga nanesite na kremu i poravnajte. Ponovo stavite u frižider na otprilike 30 min – sat vremena. Zatim narežite i uživajte.