Kühlschrankkuchen ohne Backen: Pfirsich- Himbeer-Tarte mit weißer Schokolade

Da habe ich mich gestern noch beschwert, dass es einfach viel zu heiß ist. Und heute friere ich.
Gestern Abend zog sich der Himmel zu und es regnete. Wir ließen die ganze Nacht alle Fenster auf und schliefen im herrlich kühlen Luftzug. Heute Morgen schlugen wir die Augen auf, kuschelten uns in die Decke, genossen, dass wir sie endlich mal wieder brauchten und schauen durchs offene Fenster in die grauen Wolken. Ganz plötzlich warf der Himmel noch einmal kräftig mit Wasser und danach roch es ganz herrlich nach Sommerregen. Wir freuten uns wie Kinder über dieses Wetter.

Eben lese ich, dass es in anderen Teilen Deutschlands heftige Unwetter gab und ich hoffe, ihr habt keine Sturmschäden wegzuräumen heute Morgen und könnt einfach nur die kurze Verschnaufpause genießen, bis es wieder heißer wird!
Man könnte zwar heute wieder backen, aber gestern war es ein

Ding der Unmöglichkeit, den Backofen anzuwerfen. Da ich es aber einfach nicht lange ohne Backen aushalte, habe ich gestern den allerersten Kühlschrankkuchen ohne Backen meines Lebens gemacht.
Es war eine spontane Idee und trotz kleiner Zweifel funktionierte sie sogar auf Anhieb einwandfrei! Ich bin ganz stolz und glücklich, euch meine leichte Sommertarte vorzustellen. Sie braucht keinen extra Zucker, sondern wird mit etwas weißer Schokolade gesüßt und erfrischt mit Obst und Zitrone. Sie müsste genauso gut mit Joghurt oder griechischem Joghurt gelingen, das muss ich demnächst mal ausprobieren.

Für 1 Form mit 24 cm Ø:

70 g Zwieback
45 g geschmolzene Butter

500 g Soyade, pur, ganz leicht gesüßt
abgeriebene Schale einer Zitrone
1 gehäufter EL Stärke
1 EL Zitronensaft
50 g geschmolzene weiße Schokolade
1 Tütchen Agartine (pflanzliches Geliermittel)

1 Pfirsich
etwa 20 Himbeeren

(es gehen natürlich auch Nektarinen, Melone, andere Beeren, …)

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen.
Über den Boden einer Springform Frischhaltefolie oder Backpapier spannen.
Man kann den Kuchen auch direkt auf der Platte herstellen, auf der man ihn anrichten möchte. Das ist fast besser, da er keinen sehr festen Boden hat und sich deswegen nicht so gut umsetzen lässt. In dem Fall den Torten- oder Springformring auf einen großen Teller oder eine Kuchenplatte setzten. Der Boden muss ganz eben sein.

Den Zwieback in eine Gefriertüte geben und mit dem Nudelholz zu feinen Bröseln mahlen. (Wenn man die Tüte dabei nicht ganz verschließt, kann sie auch nicht platzen.)
Die Butter mit den Bröseln mischen und alles gut in die Form drücken, damit ein fester, gleichmäßiger Boden entsteht. Den Boden im Kühlschrank fest werden lassen.

In dieser Zeit in dem kleinen Topf die weiße Schokolade langsam zergehen lassen. (Der Topf darf nicht zu heiß werden, sonst brennt die Schoki an!)
In einer Schüssel etwa 1/3 der Sojade mit dem Zitronensaft, dem Zitronenabrieb, der Agartine und dem Löffel Stärke mit dem Schneebesen verrühren. Ist die Schokolade geschmolzen, die Soyademischung in den Topf geben, alles gut verrühren und etwa 2 Minuten aufkochen lassen, bis es andickt. Dann die Masse aus dem Topf mit der restlichen Soyade mischen und alles auf den Teig gießen. Glatt streichen und mit Pfirsichspalten und Himbeeren nach Belieben belegen.
Einige Stunden im Kühlschrank durchkühlen und fest werden lassen.

Dann den Ring entfernen. Ich musste dafür nicht mal mit einem Messer am Rand entlang fahren.[nurkochen]

Die nächste Hitzewelle kommt bestimmt und vielleicht habt ihr Lust, euch mit dieser Tarte darauf vorzubereiten. ;)
Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith