



Zitronen - Frischkäse - Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 2 Std., 45 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 45 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

225 g Löffelbiskuits
150 g Butter, zimmerwarm
10 Blatt Gelatine, helle
500 ml süße Sahne
250 g Frischkäse
1 Pck. Aroma (Citroback)
80 g Zucker
2 Zitrone(n), (der Saft davon)
1 Pck. Tortenguss
Obst nach Saison

NÄHRWERT

Calories: 4680 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Löffelbiskuit in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz klein bröseln, mit der Butter vermischen, Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Löffelbiskuit-Butter-Mischung gleichmäßig in der Form verteilen und flach drücken. Gelatine nach Packungsanweisung bei schwacher Hitze schmelzen, Sahne steif schlagen, Zitronensaft, Citroback, Zucker und Frischkäse gründlich mischen, die geschmolzene Gelatine unter die Frischkäsemischung rühren, Schlagsahne unterheben, die Masse in die Springform füllen und glatt streichen, kalt stellen, nach ca. 2 Stunden die Torte nach Belieben und Jahreszeit mit Obstscheiben verzieren, und mit dem Tortenguss übergießen.

Tipp: Noch hübscher sieht es aus, wenn man, je nach Obstsorte, den Tortenguss zusätzlich mit etwas Lebensmittelfarbe leicht einfärben (Pfirsich, Mango, Kiwi: gelb, Erdbeeren: rot).

Torte nochmals für ca. 2 Stunden kalt stellen