

## Frischkäse-Torte mit Mandarinen (no bake)



Fruchtig, frische Kühlschrank-Torte, die das ganze Jahr über schmeckt.

---

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit:

---

### ZUTATEN

#### Für den Keksboden

200 g Löffelbiskuits oder Butterkekse

Abrieb 1 Bio-Zitrone

120 g Butter

#### Für den Belag

Mandarinen aus der Dose (Abtropfgewicht 480 g)

1 Beutel Götterspeise Zitrone  
300 g Frischkäse, natur  
125 g Zucker  
400 g Sahne  
Saft von 2 Zitronen

## ZUBEREITUNG

1. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier belegen.
2. Die Kekse im Mixer fein zerkleinern (oder in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern), Die Brösel mit dem feinen Zitronenabrieb mischen.
3. Die Butter schmelzen, zu den Kekskrümeln geben und alles vermengen. Die Masse in die Springform füllen und mit dem Rücken eines Esslöffels verteilen und andrücken. Die Form für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Die Mandarinen zum Abtropfen in ein Sieb schütten, dabei die Flüssigkeit auffangen.
5. 200 ml der Abtropf-Flüssigkeit (alternativ 200 ml Wasser) in einen Topf geben. Das Götterspeise-Pulver einrühren und zwei Minuten quellen lassen. Danach unter Rühren bei schwacher Hitze erwärmen, bis sich das Pulver auflöst.
6. Frischkäse und Zucker in einer Schüssel glattrühren. Die aufgelöste Götterspeise portionsweise dazugeben und unterrühren. Die Schüssel anschließend in den Kühlschrank stellen, bis die Masse beginnt zu gelieren.
7. Wenn die Frischkäsemasse geliert, den Zitronensaft dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Wieder für ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen.
8. Inzwischen die Sahne steifschlagen und anschließend nach und nach unter die Frischkäsemasse heben. Ca. 1/3 der Creme in eine separate kleine Schüssel füllen. In die restliche Creme kommen die abgetropften Mandarinen, die ebenfalls vorsichtig untergehoben werden. Achtung! Vorher einige schöne Mandarinenfilets für die Deko zu Seite legen!
9. Zuerst die Creme mit den Mandarinen gleichmäßig auf dem Keksboden verteilen, dann die restliche Creme ohne Mandarinen darauf geben, verteilen und glattstreichen. Für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.
10. Vor dem Servieren die Torte aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte stellen und

mit den zurückgelegten Mandarinen nach Wunsch dekorieren.