Frischkäsetorte mit Obst (no bake)



Einfache Kühlschranktorte mit vielen Variationsmöglichkeiten.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit:

Zutaten

- 150 g Löffelbiskiuts
- 125 g Butter
- 600 g Frischkäse
- 300 g Joghurt natur
- Saft 1 großen Limette
- 1 P. Tortenguss klar
- 50 g Zucker
- 2 P. Vanillezucker
- Obst der Saison zum Belegen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) oder wie hier in Herzform mit Backpapier auslegen.
2. Löffelbiskuits im Mixer (oder im Gefrierbeutel mit Nudelholz) zerbröseln.
3. Butter schmelzen und mit den Bröseln vermengen.
4. Die Masse auf den Boden den Backform geben und gleichmäßig andrücken.
5. Frischkäse, Joghurt und Limettensaft verrühren.
6. Tortenguss in einem Topf mit Zucker, Vanillezucker und 150 ml Wasser aufkochen und etwas abkühlen lassen.
7. Anschließend unter die Käsemasse rühren.
8. Die Crème auf dem Boden verteilen und glatt streichen.
9. Die Torte mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
10. Vor dem Vezehr mit reichlich frischem Obst belegen und mit Puderzucker verzieren.