

Friskkäsetorte mit Obst (no bake)



Einfache Kühlschranktorte mit vielen Variationsmöglichkeiten.

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit:

Zutaten

150 g Löffelbiskuits
125 g Butter
600 g Friskäse
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 der 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 Verzehr mit reichlich frischem Obst belegen und mit Puderzucker verzieren.