

## Fruchtige Frischkäsetorte mit Mandarinen und Kiwi (no bake)



Fruchtige Variante der beliebten Frischkäsetorte

---

Zubereitungszeit: 30 min  
Wartezeit:  
Backzeit:

---

### ZUTATEN

#### Für den Keksboden

200 g Haferkekse  
120 g Butter  
Abrieb 1 Bio-Zitrone

#### Für den Belag

200 ml kaltes Wasser

1 Beutel Zitronen-Götterspeise  
200g Frischkäse (Doppelrahmstufe)  
125 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
500 ml Schlagsahne  
Saft von einer Bio-Zitrone

### Außerdem

1 Dose Mandarinen  
1 Kiwi  
1 P. Tortenguss klar

### ZUBEREITUNG

1. Die Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen.
2. Den Boden einer 26er-Springform mit Backpapier belegen.
3. Die Haferkekse in einem Mixer zerkleinern (oder in einen Gefrierbeutel legen und dem Nudelholz bearbeiten). Die Brösel in eine Schüssel geben. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und zusammen mit dem Zitronenabrieb zu den Keksen geben. Alles gut mischen, in die Form geben und gleichmäßig mit dem Rücken eines Esslöffels andrücken. Die Form für bis zu weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
4. Das Wasser in einen kleinen Topf geben, das Götterspeisepulver einrühren und einige Minuten quellen lassen. Danach unter Rühren leicht erwärmen, bis es flüssig wird.
5. Die Zitrone auspressen. Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft in einer Schüssel glattrühren, die Götterspeise langsam unter ständigen Rühren dazugeben. Die Masse in den Kühlschrank stellen, bis sie beginnt zu gelieren.
6. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Einige (schöne) Mandarinstücke für die Deko zurückbehalten.
7. Nun die Sahne vorsichtig unter die gelierende Masse heben. Etwa 1/3 der Creme zur Seite stellen, unter die restliche Creme die abgetropften Mandarinen heben.

Die Mandarinen-Creme auf dem Keksboden verteilen, die restlich Creme darüber geben und glattstreichen. Die Torte für ungefähr zwei Stunden kaltstellen, bevor man mit der Deko beginnt.

8. Dazu eine Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den zurück gelegten Mandarinenstücken nach Wunsch die Torte belegen. Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und mit einem Löffel vorsichtig über das Obst geben.
9. Die Torte für weitere 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
10. Vor dem Servieren vorsichtig mit einem Messer am inneren Rand der Springform entlang fahren, die Springform lösen und entfernen.