

Zutatenliste

Sommerliche Zwieback-Frischkäse Torte

Anzahl	Einheit	Zutat
150.00	Gramm	Zwieback
100.00	Gramm	Butter
600.00	Gramm	Frischkäse
200.00	Gramm	Joghurt
3.00	Blatt	Gelantine
50.00	Gramm	Zucker

Zubereitung

Das Zwieback Zerbröseln, dazu in einen Gefrierbeutel stecken und mit einem Nudelholz in möglichst kleine Brösel klopfen. Man kann jedes Zwieback nehmen, natürlich auch das Original.

Ich wähle für die Sommer Variante gerne das mit Kokos und im Winter mit Schoko (oder wie wärs mit Kombinieren?).

Die Butter schmelzen und mit den Broseln vermischen. Alles in eine mit Backpapier ausgelegt Springform oder Tortenring füllen und gut andrücken. Das ganze für eine halbe Stunde kühl stellen und während dessen die Füllung zubereiten.

Füllung:

Gelantine in einem Wasserbad einweichen, gut ausdrücken und mit Frischkäse und Joghurt (Sahnejoghurt) verrühren. Zucker und nach belieben Vanilleshote, geriebene Zitronen- oder Orangenschale hinzufügen.

Alles in die Springform füllen mit Obst nach Saison (Hier Blaubeeren) belegen und gut 2 Stunden Kühl stellen.

Fertig und genießen!