Zutatenliste

Zwieback-Frischkäse-Torte

Anzahl	Einheit	Zutat
200	g	Der Markenzwieback
120.00	g	Margarine
200.00	g	Frischkäse (Magerstufe)
200.00	ml	Wasser
1.00	Beutel	Götterspeise Zitrone
125.00	g	Zucker
1.00	Päckchen	Vanillinzucker
2.00	Esslöffel	Zitronensaft
500.00	ml	Schlagsahne (steif geschlagen)

Zubereitung

1. Der Boden:
150g Zwieback mit einem Nudelholz zerdrücken (am Besten in einem Geschirrtuch).
Die Margarine schmelzen & mit dem Zwieback gut verrühren.
Die Masse gleichmäßig in eine 26cm Springform drücken.
2. Die Füllung:
Wasser mit der Götterspeise verrühren & 10 Minuten quellen lassen. Anschließend langsam unter rühren erhitzen, bis die Götterspeise gelöst ist. Dann etwas abkühlen lassen.
Inzwischen den Frischkäse mit dem Zucker, Vanillinzucker und Zitronensaft verrühren. Dann die Götterspeise untermischen. Sobald die Käsemischung fester wird, die steif geschlagene Sahne zufügen.
3. Fast fertig:
Nun die Sahnemischung auf dem Boden verteilen & glatt streichen.
4. Dekorieren:
Die letzten 50g Zwieback wiederum zerdrücken und auf der Torte verteilen - z.B. den Rand entlang oder in kleinen Häuflein über der Torte verteilt.
5. Nun noch mind. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen - fertig!