

Zutatenliste

Ruck-Zuck-Tortenboden

| Anzahl | Einheit | Zutat |
|--------|---------|--------------------|
| 1 | Packung | Der Markenzwieback |
| 150.00 | Gramm | Butter |

Zubereitung

Man fülle je nach Tortengröße bis zu einer Packung Zwieback in einen Gefrierbeutel und zerdrücke das Zwieback mit einem Nudelholz zu möglichst kleinen Stücken (Krümmeln).

Für eine Packung Zieback benötigt man etwa 150g geschmolzene Butter.

Man nehme einen Tortenring und eine Glasplatte (alternativ auch Springformrand) und befülle den Ring mit der Ziebackbrösel-Buttermasse. Alles fest drücken und für eine halbe Stunde kühl stellen.

Nach einer Halben Stunde kommt das \"Topping oben drauf\".

Entweder eine Masse aus Joghurt, Sahne, Frischkäse und Gellatine (150g Joghurt, 300g Doppelrahmfrischkäse, 200g Schlagsahne und 3 Blatt Gellatine) oder eine andere Zusammenstellung nach Wahl. Verfeinern kann man das ganze mit Früchten der Saison (Erdbeeren, Kiwis etc.).

Fertig ist die Sommer-Frischkäse-Torte mit einem Ruck-Zuck-Zieback-Teig, ganz ohne Backen