

Frischkäse-Torte



Löffelbiskuits mit einer Küchenmaschine oder in einer Frischhaltetüte mit dem Nudelholz zerbröseln. Butter schmelzen und die Biskuitbrösel mit ihr vermengen. Die Masse drücken Sie auf dem Boden einer Springform fest.



In der Zwischenzeit die Mandarinen abtropfen lassen und den Saft auffangen. 250 ml vom Saft mit der Götterspeise verrühren und etwa 10 Minuten quellen lassen. Danach langsam erhitzen, aber nicht kochen. Etwas erkalten lassen.



Frischkäse, Zucker und 2 EL Mandarinsaft glatt rühren und die kalte Götterspeise hinzugeben. Dann die steif geschlagene Sahne unterheben. Einige Mandarinen für die Deko beiseite legen und die restlichen auf der festgedrückten Biskuitmasse verteilen, Frischkäse-Masse darüber geben, beiseite gelegte Mandarinen dekorieren und 24 Stunden kalt stellen.



Tipp: Obst und Götterspeise lassen sich leicht austauschen. Für Himbeer-, Kirsch- oder Waldmeistervariationen.



Arbeitszeit:

ca. 45 min.

Ruhezeit:

ca. 24 Std



Zutaten:

- 2 Dosen Mandarinen
- 1 Pkt. Götterspeise, (Zitrone)
- 1/2 Liter Sahne
- 80g Zucker
- 200g Frischkäse
- 200g Löffelbiskuits
- 125g Butter