

Frischkäse-Quarktorte

Zutaten | 12 Stücke (Springform Ø 26er)

150 g	Löffelbiscuit
125 g	Butter
200 g	Doppelrahmfrischkäse
250 g	Magerquark
4 EL	Zucker
2 EL	Zitronensaft
6 Blatt	Gelatine
200 g	Sahne
250 g	Obst (z.B. Erdbeeren oder Pfirsiche)

Zubereitungszeit: 30 Min., Kühlzeit: mindestens 3 Stunden

Zubereitung:

- Löffelbiscuit zerbröseln und in einer mit Backpapier ausgelegten Springform verteilen.
- Die Butter schmelzen und darüber verteilen, die Masse fest andrücken.
- Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Frischkäse, Quark, Zucker und Zitronensaft miteinander cremig rühren.
- Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren bei geringer Wärmezufuhr auf dem Herd auflösen.
- Die flüssige Gelatine unter die Frischkäsemasse ziehen, Sahne steif schlagen und unterheben.
- Das Obst vorsichtig untermischen und die Masse auf dem Keksboden verteilen.
Die Torte muss im Kühlschrank mindestens drei Stunden gut durchkühlen.

Tipp:

Vor dem Servieren mit Obst und/oder gehackten Pistazien dekorieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 105 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
299 kcal	23,4 g	15,4 g	6,47 g	53,3 mg