

Friskäsetorte -OHNE BACKEN-

Tortenglück aus dem Kühlschrank! Aus Keksen und Butter lässt sich dieser wunderbare Kuchenboden herstellen!

glutenfrei, weizenfrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Boden:

150g glutenfreie Butterkekse

125g Butter

Für den Belag:

600g Friskäse

300g Joghurt natur

80g Zucker

3 EL Zitronensaft

4 Blatt weiße Gelatine

Erdbeeren

1. Den Kuchenboden herstellen. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit der flachen Seite des Fleischklopfers zerbröseln. Butter schmelzen und mit den Butterkeksbröseln vermischen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.

2. Für den Belag die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Friskäse, Joghurt, Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken und mit 4 EL kochendem Wasser auflösen. Einen Esslöffel der Friskäsemasse mit der Gelatine verrühren, dann die Gelatine sofort unter den Cremebelag

rühren. Die Masse gleichmäßig auf den Bröselboden verteilen und für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Tortenring entfernen. Erdbeeren putzen und waschen. Einige Erdbeeren pürieren und die Erdbeersauce mittig auf den Kuchen geben. Mit Erdbeeren belegen.