

Bunter Götter-Kuchen

etwa 12 Stück

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Tortenplatte
Backpapier

Crunch-Boden:

150 g Löffelbiskuits
120 g Butter

Belag:

400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Käse-Sahne Tortencreme
100 ml warmes Wasser
300 g Joghurt
200 g Doppelrahm-Frischkäse
4 Be. Dr. Oetker Götterspeise
Himbeer-Geschmack (je 125 g)
4 Be. Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack (je 125 g)



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Die Tortenplatte mit einem Bogen Backpapier belegen und einen Springformrand daraufstellen.

2. Crunch-Boden: Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, fest verschließen und mit einem Teigröller fein zerbröseln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Topf vom Herd nehmen und Biskuitbrösel gut unterrühren. Masse in den Springformrand geben, mit Hilfe eines Esslöffels zu einem gleichmäßigen Boden andrücken und bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

3. Belag: Zuerst Sahne steif schlagen. Cremepulver in eine Rührschüssel geben, Wasser zufügen und mit einem Schneebesen etwa 1/2 Min. gut verrühren. Erst Joghurt und Dekorzucker (liegt der Tortencreme bei), dann Frischkäse gut unterrühren. Zuletzt Sahne unterheben. Teelöffelweise je 2 Becher Himbeer- und Waldmeister-Götterspeise auf die Creme geben und unterheben. Masse auf dem Boden glatt streichen. Übrige Götterspeise mit einem Teelöffel abwechselnd auf dem Belag verteilen, dabei etwa 1/2 cm am Rand frei lassen. Kuchen 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

4. Backpapier mit einem Tortenheber lösen und entfernen. Springformrand mit einem feuchten Messer lösen und entfernen.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 26 g, Kh: 35 g, kJ: 1.696, kcal: 403

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.