

Ozean-Torte

Ein Traum in blau ist diese Frischkäse-Joghurttorte mit Blue Curaçao und Keksboden, der ohne Backen schnell gemacht ist.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Backpapier

Keksboden:

200 g Löffelbiskuits

150 g Butter

Frischkäse-Joghurt-Creme:

400 g Doppelrahm-Frischkäse

300 g Joghurt

3 EL Zitronensaft

2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

60 g Zucker

80 ml Blue Curaçao (mit und ohne

Alkohol erhältlich)

Zum Verzieren:

Süßigkeiten mit Meerestiermotiv

Wie mache ich eine Ozean-Frischkäsetorte?:

1 Vorbereiten:

Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand daraufstellen.

2 Keksboden zubereiten:

Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Teigroller fein zerbröseln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Topf vom Herd nehmen, Löffelbiskuits zufügen und alles gut vermischen. Masse in den Springformrand geben und mit Hilfe eines Esslöffels gleichmäßig zu einem flachen Boden leicht andrücken. Boden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

3 Frischkäse-Joghurt-Creme zubereiten:

Frischkäse, Joghurt und Zitronensaft in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Gelatine fix auf niedrigster Stufe einrühren und noch 1 Min.iterrühren. Anschließend Zuckeriterrühren. Knapp 1/4 der Masse in einen Rührbecher geben und Blue Curaçao mit dem Mixer (Rührstäbe)iterrühren.

- 4 Zuerst die weiße Creme auf dem Boden in der Form mit einem Esslöffel verstreichen, dann die blaue Creme klecksweise darauf verteilen. Mit einem Teelöffel die blaue Creme kreisförmig unterheben, so dass "Ozean-Wirbel" entstehen. Dabei auch Vertiefungen und hochgezogene Spitzen als "Wellen" hinterlassen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 **Verzieren:**
Das Backpapier mit Hilfe eines Tortenhebers vom Boden lösen und entfernen. Springformrand mit einem Tafelmesser lösen und entfernen. Torte mit den süßen Meerestieren verzieren.