





Zitronen-Joghurt-Torte

Cremiger Frischkäse mit Joghurt, frische Zitronen und Prosecco. Ohne Backen wird daraus ganz einfach eine köstlich-erfrischende Sommertorte!

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Backpapier
Tortenplatte

Keksboden:

125 g Butter
150 g Löffelbiskuits

Frischkäse-Joghurt-Creme:

1 unbehandelte Zitrone
600 g Frischkäse (12% Fett i.Tr.)
300 g Joghurt
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Zitronen-Geschmack
200 ml Prosecco

Wie mache ich einen Zitronen -Joghurt-Torte?:

1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden daraufstellen.

2 Keksboden zubereiten:

Butter in einem Topf zerlassen. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerkleinern. Löffelbiskuits mit einem Esslöffel unter die Butter rühren. Die Masse in den Springformrand geben und mit einem Esslöffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Boden mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

3 Frischkäse-Joghurt-Creme zubereiten:

Inzwischen die Zitrone heiß waschen, trocken reiben, **dünn** schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden (oder mit einem Fadenschneider/Zestenreißer schälen). Zitrone anschließend auspressen. 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. Zucker unterrühren. Paradies Creme nach Packungsanleitung, **aber nur mit** 200 ml Prosecco, zubereiten und unter die Frischkäsecreme rühren. Masse auf dem Boden gleichmäßig verstreichen und mit dem Löffelrücken Wellen ziehen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 4 Die Torte mit Hilfe eines Tortenhebers vom Backpapier lösen und das Backpapier unter dem Boden wegziehen, Springformrand mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen. Vor dem Servieren mit Zitronenzesten und nach Belieben mit Zitronenmelisse verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Variante kann die Paradies Creme auch nur mit Milch zubereitet werden.
- Als Spritzschutz beim Zubereiten der Creme den Rührbecher um den Mixer herum locker mit Küchenpapier abdecken.