

Friskäsetorte

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Für den Boden:

120 g weiche Butter
200 g Knuspermüsli (ohne Rosinen)

Für die Creme:

12 Blatt weiße Gelatine
2 Packungen Frischkäse (à 200 g)
150 ml Milch
1 EL PICKERD Vanila
100 g Zucker
2 TL PICKERD Zitronenschalen
gerieben
200 ml Sahne
400 g Himbeeren

Für das Topping:

1 Päckchen roter Tortenguss
2 EL Zucker
Puderzucker



Zubereitung: Für den Boden: Butter mit Müsli verkneten. Den Rand einer Springform (Durchmesser 26 cm) auf eine Tortenplatte legen, die Butter-Müslimischung darin verteilen, mit einem Löffel gut andrücken und ca. 30 Minuten kalt stellen. Für die Creme Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und auflösen. Frischkäse, Milch, Vanila, Zucker und Zitronenschalen mit einem Schneebesen verrühren und Gelatine vorsichtig unterziehen. Sahne steif schlagen und sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Himbeeren verlesen, auf dem Boden verteilen, Creme darauf streichen und ca. zwei Stunden kalt stellen. Tortenguss mit Zucker nach Packungsanweisung zubereiten, vorsichtig auf der Friskäsecreme verteilen und weitere ca. 30 Minuten kalt stellen. Torte mit dem Puderzucker und nach Wunsch mit Himbeeren verzieren und servieren.