

Maró's Frosch-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Quark, 200 gr Frischkäse, 3 Becher Sahne, 2 Beutel Götterspeise Waldmeister, 130 gr Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 300-400 gr Kekse (diese Butterkeks-Ringe), 100 gr Butter, 1 Packung Haribo Frösche.

Die Vorbereitungen:

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und diesen fest verschließen. Mit einem Nudelholz oder einer Glasflasche die Kekse sehr fein zerbröseln.

Es geht auch ein Fleischklopfer. Bitte an das Handtuch unter dem Beutel denken, damit die Arbeitsfläche nicht kaputt geht.

- - -

Auf einer Tortenplatte Backpapier legen und darauf den Ring einer Springform stellen. Wer einen Tortenring hat ist damit natürlich auch gut bedient.

- - -

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und die zerkleinerten Kekse darunter mischen.

- - -

Diese Keks-Butter-Masse noch warm in der Springform als Tortenboden verteilen und fest andrücken.

- - -

Diesen Boden gut abkühlen lassen. Dann wird die Butter wieder fest und man hat einen wunderschönen Kekstortenboden...

Die Zubereitung:

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen, eventuell kann ein Spritzer Zitone dazu gegeben werden.

- - -

Götterspeise in einer halben Tasse heißem Wasser unter ständigem Rühren auflösen lassen.

- - -

Quark und den Frischkäse mit dem Zucker glatt rühren. Die geschlagene Sahne unterheben und die aufgelöste leicht abgekühlte Götterspeise unter die Masse rühren.

- - -

Diese Sahnecreme auf den vorbereiteten Keksboden verteilen und mehrere Stunden im Kühlschrank erstarren lassen. Dann vorsichtig aus dem Ring lösen.

- - -

Die Torte mit den Weingummi Fröschen verzieren.

Fertig!!!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de