

KIWI-TOPFEN-TORTE

KIWI-QUARK-TORTE - ohne backen

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Tortenboden:

- 250 g Butterkekse
- 120 g Butter

- 16 Biskotten / Löffelbiskuits

Füllung:

- 500 g Topfen / Quark
- 200 ml Schlagsahne / Schlagobers
- 1 P. Sahnesteif
- 100 g Puderzucker/ Staubzucker
- geriebene Zitronenschale
- v. 2 Zitronen

- 5 Kiwis
- 1 P. Tortenguss
- grüne Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Tortenboden:

Butterkekse mit der Küchenmaschine zu Bröseln mahlen. (Wer keine Küchenmaschine besitzt, kann die Butterkekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Teigroller die Kekse fein zerbröseln.) Butter zerlassen, zu den Keksbröseln geben, gut durchmischen und in eine Tortenform geben. Butter-Keksmischung gut am Tortenboden festdrücken. Biskotten halbieren und am Rand der Tortenform in den Boden drücken.

Für die Cremefüllung den Topfen mit dem Handmixer cremig rühren. Schlagobers mit Sahnesteif schnittfest schlagen. Topfen, Schlagobers, Zitronenschale und Staubzucker miteinander verrühren, auf den Keksboden geben und glattstreichen. Torte 3-4 Stunden kaltstellen.

Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und die Oberfläche der Torte damit belegen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, mit ein paar Tropfen grüner Lebensmittelfarbe mischen und über die Kiwis gießen. Torte gekühlt servieren.