

Frischkäse-Kiwi-Torte

Von Petra Hovermann aus Steinfurt

Zutaten:

300 g Löffelbiskuits

150 g Butter

500 g Schlagsahne

2 Tüten Götterspeise Kiwi

2 Pakete Frischkäse

5 EL Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

3 Kiwis

evtl. Kiwi-Marmelade

Zubereitung:

Die Löffelbiskuits reiben und mit der weichen Butter verkneten. Dann den Rand einer Springform auf eine Tortenplatte stellen und die Masse als Boden hineindrücken. Ein paar Stunden oder über Nacht kalt stellen.

Die Götterspeise mit einer Tasse Wasser anrühren und 10 Minuten quellen lassen, dann 4 EL Zucker dazugeben und unter Rühren erhitzen, bis sich alles gelöst hat (nicht kochen). Die Flüssigkeit auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Frischkäse mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die abgekühlte Götterspeise und steif geschlagene Sahne vorsichtig unterrühren. Die Masse auf den Biskuitboden geben und 2-3 Stunden kalt stellen.

Kurz vor dem Verzehr die Torte mit Kiwischeiben und ggf. Kiwimarmelade verzieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

