

REZEPT FÜR ORANGEN-FRISCHKÄSE-TARTE



ORANGEN-FRISCHKÄSE-TARTE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 12 Stücke | 40 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 125 g Butter
- 200 g Löffelbiskuits
- 12 Blatt weiße Gelatine
- 300 g Frischkäse
- Saft und fein abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen
- 125 g SweetFamily Puderzucker
- 500 g Schlagsahne
- 70 g Mandelblättchen zum Verzieren



3868

ZUBEREITUNG

430

Kcal

Pro Stück ca.

8

Gramm

Eiweiß

22

Gramm

Kohlenhydrate

33

Gramm

Fett

1. Butter schmelzen. Löffelbiskuits fein zerbröseln und mit der Butter mischen. Als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm ø) verteilen und gut andrücken. Etwa 1 Stunde kühl stellen.
2. Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse mit Orangensaft, -schale und Puderzucker verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Einige Löffel Frischkäse unterrühren. Dann diese Masse zügig unter die restliche Frischkäsecreme ziehen. Sahne steif schlagen und unterheben.
3. Creme auf dem gekühlten Teigboden verteilen und glatt streichen. Torte ca. 6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren mit Mandelblättchen verzieren.