REZEPT FÜR EISKALTE LIMETTEN-FRISCHKÄSETARTE



EISKALTE LIMETTEN-FRISCHKÄSETARTE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12-16 Stücke | 35 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

Für den Boden:

- 150 g weiße Schokolade
- 100 g Cornflakes
- 50 g gehackte, geröstete Haselnüsse

Für die Creme:

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 600 g Frischkäse
- 300 g Magerquark
- Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
- 8 EL SweetFamily Unser Feinster

Zum Verzieren:

- 1 Bio-Limette
- ca. 50 g grob geraspelte weiße Schokolade

5460

ZUBEREITUNG

1. Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Cornflakes leicht zerdrücken, mit Nüssen und Schokolade mischen. In eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (Durchmesser 26 cm) geben, gut andrücken und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Quark, Limettensaft und -schale sowie Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 2-3 EL Quarkcreme unterrühren, dann diese Masse zügig unter die übrige Quarkcreme ziehen. Auf den Cornflakes-Boden geben und Torte ca. 3-4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Vor dem Servieren Limette waschen und trocknen. In dünne Scheiben schneiden, halbieren und Torte damit und mit Schokoraspeln verzieren.