

Käsesahnetorte

Zutaten:

| | |
|---|-------------|
| 1 Obstkuchenboden (1/2 Bisquit) vom Bäcker | [ca. 14 BE] |
| 50 g Zucker | [4,2 BE] |
| 150 g Joghurt | [0,5 BE] |
| 500 g Speisequark (40 % Fett) | [1,5 BE] |
| 400 g Sahne | |
| 12 Blatt Gelatine | |
| Backöl Zitrone | |
| (nach Belieben: 2 Dosen Mandarinen | [4,5 BE]) |
| zum Verzieren: gehackte Pistazien oder Mandelblättchen. | |

Zubereitung:

Die Gelatine einweichen, ausdrücken und im Wasserbad auflösen. Inzwischen Sahne steif schlagen. Quark, Joghurt, Zucker und Zitrone dazugeben, zum Schluss die Gelatine unterziehen.

Die Creme auf dem Bisquit verteilen, evtl. die abgetropften Mandarinen daraufstreuen und etwas eindrücken. Kühl stellen. Verzieren.

Gesamt = 20,2 BE; 16 Stück zu je 1,2 BE

Mit Mandarinen: gesamt = 24,2 BE; 16 Stück zu je 1,5 BE