

Frischkäse - Torte

1. Tortenboden herstellen:

- 2 - 3 Eier
- 5 Esslöffel Öl
- 5 Esslöffel Zucker
- 1 Tasse Weizenmehl
- 1/2 Päckchen Backpulver

Den Tortenboden einen Tag vorher backen, damit er ausgekühlt ist.

2. Frischkäsemasse herstellen:

- 200 g Frischkäse
- 80 g Zucker
- 3 Esslöffel Saft von den unten genannten Früchten

Das alles gut durchrühren.

- 3 Becher Schlagsahne mit
 - 3 Päckchen Sahnesteif und
 - 2 Päckchen Vanillinzucker
- Als feste Schlagsahne schlagen.

3. Früchte:

- 3 kleine Dosen Mandarinen oder
 - 1 Glas Sauerkirschen
- Vom Fruchtsaft trennen.

4. Geliermasse:

Götterspeise mit Zitronengeschmack bei Mandarinen oder mit Kirschgeschmack bei Sauerkirschen (1 Päckchen mit 1/4l Fruchtsaft nach Anleitung zubereiten).

Alle o.g. Zutaten zusammenrühren. Die Götterspeise jedoch erst, wenn sie zu gelieren beginnt dazugeben.

Diese Masse auf den Boden geben und schön glatt streichen

Zur Verzierung ein Päckchen roten Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf die Torte geben.

