



Frischkäse-Torte mit Honig



Leicht



40 Minuten + 3 ½ Stunden Wartezeit

Seite 1

Zutaten

Für 16 Stück

5 TL BIHOPHAR Citrusblütenhonig aus Spanien

550 g Frischkäse

250 g Joghurt

1 Bio-Zitrone

1 Päckchen gemahlene Gelatine (10 g)

80 g Zucker

1 Tortenboden

einige Früchte nach Belieben zum Dekorieren
(z. B. Orangen)

gehackte Pistazienkerne zum Dekorieren



Frischkäse-Torte mit Honig

 Leicht  40 Minuten + 3 ½ Stunden Wartezeit

Seite 2

Zubereitung

- 1** Die Schale der Bio-Zitrone abreiben, den Saft auspressen.
- 2** Frischkäse, Joghurt, Zitronensaft und Honig mit einem Handmixer glatt rühren. Die Schale der Zitrone dazugeben.
- 3** In der Zwischenzeit die Gelatine in 50 ml kaltem Wasser einweichen, 10 Minuten quellen lassen, den Zucker einstreuen und unter ständigem Rühren die Gelatine in einem Topf erwärmen und auflösen, aber nicht kochen!
- 4** Die Gelatine-Zucker-Lösung zügig unter die Frischkäsecreme rühren.
- 5** Den Tortenboden in eine Springform geben und die Frischkäsecreme gleichmäßig darauf verteilen.
- 6** Nach Belieben jetzt z. B. frisch geschnittene Orangenfilets in die Käsecreme einrühren oder wahlweise auf den Tortenboden legen.
- 7** Mit gehackten Pistazienkernen bestreuen.
- 8** Die Frischkäse-Torte für mindestens 3,5 Stunden kalt stellen.
- 9** Vor dem Servieren die Torte mit den restlichen Früchten nach Belieben dekorieren.