

Unsere Lieblingsrezepte für Sie

Frischkäse-Torte

mit unserem PICKERD DEKOR Zuckerstift, unserem PICKERD DEKOR Vanila und unseren geriebenen PICKERD DEKOR Zitronenschalen.

Liebe Backinteressierte!

Genießen Sie mit uns die letzten warmen Sonnenstrahlen des Sommers und gönnen Sie sich doch einmal eine kleine Auszeit, die Sie sich mit unserer leckeren PICKERD DEKOR Frischkäse-Torte versüßen können. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachbacken!

Zubereitungszeit: 45 min. | Kühlzeit: 180 min.



Zubereitung

Der Teig (für 12 Stücke)

Verkneten Sie die weiche Butter mit dem Müsli. Legen Sie einen Tortenring auf eine Tortenplatte und verteilen Sie darin die Butter-Müslimischung. Drücken Sie diese mit einem Löffel gut an und stellen Sie den Tortenboden ca. 30 Minuten kalt.

Die Frischkäsecreme

Weichen Sie die Gelatine in Wasser ein. Verrühren Sie den Frischkäse mit der Milch, dem Zucker, unserem PICKERD DEKOR Vanila und unseren geriebenen PICKERD DEKOR Zitronenschalen. Die gut gewässerte, ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Gefäß bei geringer Wärme (Wasserbad oder Mikrowelle) auflösen. Geben Sie anschließend 3 EL der Frischkäsecreme zu der Gelatine und heben Sie erst dann die restliche Frischkäsecreme unter die Gelatine. Schlagen Sie die Schlagsahne steif und heben Sie diese vorsichtig unter die Frischkäsecreme.

Verlesen Sie die Himbeeren und legen Sie diese auf den Tortenboden. Geben Sie anschließend die Frischkäsecreme auf die Himbeeren und streichen Sie die Frischkäsecreme glatt. Lassen Sie die PICKERD DEKOR Frischkäse-Torte ca. 120 Minuten im Kühlschrank fest werden.

Die Dekoration

Nehmen Sie die Torte aus dem Kühlschrank. Bereiten Sie den Tortenguss nach Packungsanweisung zu und verteilen Sie diesen vorsichtig auf der Frischkäsecreme. Stellen Sie die PICKERD DEKOR Frischkäse-Torte weitere 30 Minuten in den Kühlschrank und entfernen Sie anschließend vorsichtig den Tortenring.

Dekorieren Sie die PICKERD DEKOR Frischkäse-Torte mit Hilfe der beliegenden Schablonen mit unserem PICKERD DEKOR Zuckerstift und mit den Himbeeren.

PICKERD DEKOR wünscht Ihnen gutes Gelingen und viel Spaß beim Backen und Dekorieren mit unserer aktuellen "PICKERD DEKOR Frischkäse-Torte"!

Zutaten

Der Teig

- 120 g weiche Butter
- 200 g Knuspermüsli (ohne Rosinen)

Die Frischkäsecreme

- 2 Packungen Frischkäse (à 200 g)
- 150 ml Milch
- 1 EL PICKERD DEKOR Vanila
- 100 g Zucker
- 2 TL PICKERD DEKOR Zitronenschalen gerieben
- 12 Blatt Gelatine
- 400 ml Schlagsahne
- 400 g Himbeeren

Die Dekoration

- 1 Päckchen roter Tortenguss
- 2 EL Zucker
- 10 Himbeeren
- 1 PICKERD DEKOR Zuckerstift

Nährwerte

Je Portion / Je Stück	
Energie	: 1681 kJ / 401 kcal
Fett	: 27 g
Kohlenhydrate	: 30 g
Eiweiß	: 8 g

Mit folgenden PICKERD DEKOR Produkten veredeln Sie dieses Rezept



Vanila



Zitronenschalen gerieben



Zuckerstift