Keksboden-Torte ohne Backen

Für die Keksboden-Torte braucht man keinen Backofen sondern nur einen Kühlschrank. Eine tolle Rezept-Idee für ein Dessert ohne zu Backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h



Zutaten

150 g	Kekse (Butterkeks, Spekulatius, oder andere)
50 g	Butter
250 g	Magertopfen
250 g	Mascarpone
4 Blätter	Gelatine
3 EL	Honig
1 TL	Zimt
50 g	Zucker
125 g	Schlagobers
	Zimt (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für die Keksboden-Torte ohne backen die Kekse in einen Frischhaltebeutel geben und mit dem Fleischklopfer oder Teigrolle zerbröseln.

2. Die Butter schmelzen und zu den Bröseln geben, gut miteinander verrühren. Die Keksmasse auf den Boden einer kleinen Springform (20cm Ø) verteile und danach gut fest drücken.

3. Den Magertopfen, Mascarpone, Honig, Zucker und Zimt in eine Schüssel geben und verrühren. Gelatine im kalten Wasser einweichen, danach ausdrücken. 3 Esslöffel der Topfen-Mascarpone Masse mit der Gelatine verrühren. Jetzt die Mischung mit der restlichen Torten Masse verrühren und im Kühlschrank kühl stellen.

4. Wenn die Masse geliert, Schlagobers steif schlagen und unterheben.

5. Die Tortencreme in die Springform geben, verteilen und glatt streichen. Mit Zimt oder Kakaopulver bestäuben und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Tipp