Sommertorte

Die Sommertorte macht ihren Namen alle Ehre. Das Rezept ist sommerlich geeignet, fruchtig, leicht und schön erfrischend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,4 h



Zutaten

Für den Boden

160 g	Biskotten
80 g	Butter

Für die Creme

500 g	Topfen
500 g	Naturjoghurt
100 g	Zucker
1 TL	Vanillearoma
1 Packung	Götterspeise-Pulver (11,7g Zitrone)
6 EL	Wasser (kalt)
3 Dosen	Mandarinen (175g Abtropfgewicht)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Mandarinenstücke (optional)
Nach Belieben	Minzblätter (optional)

Zubereitung

1. Für die **Sommertorte** eine 26cm Springform mit Backpapier auskleiden und schon mal die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Dann die Biskotten zerbröseln und die Butter erhitzen bis sie geschmolzen ist.

3. Jetzt die Butter über die Brösel gießen, gut vermengen und danach in die Springform geben. Mit einem Löffel alles gut fest drücken und die Form anschließend in den Kühlschrank stellen.

4. Als nächstes, die Götterspeise mit dem Wasser verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

5. In der Zwischenzeit den Topfen, mit dem Joghurt, dem Zucker und dem Vanillearoma verrühren.

6. Dann die Götterspeise erhitzen, bis diese geschmolzen ist (nicht kochen), und ca. 3 EL von der Creme unterrühren. Danach die Creme zurück zum Rest geben und gut verrühren.

7. Jetzt die Mandarinen hinzufügen und mit einem Löffel o.ä. vorsichtig unterheben.

8. Zum Schluss die Masse in die Springform geben, glatt streichen und ca. 4 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank geben.

9. Vor dem Servieren, die Torte aus der Form lösen und mit Mandarinenstücken und Minzblättern dekorieren.

Tipp

Die Sommertorte schmeckt auch mit anderen Zitrusfrüchten.