Froschtorte

Das Rezept für die Froschtorte ist ganz ohne Backen und auf jeder Kaffeetafel ein absoluter Blickfang. Auch Kinder haben ihre Freude mit dieser märchenhaften Leckerei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,6 h

Zutaten

Für den Boden

200 g	Biskotten
100 g	Butter

Für die Creme

600 g	Doppelrahmfrischkäse
300 ml	Waldmeistersirup
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (optional)
30 g	Zucker
1 Packung	Gelatine (gemahlen)
200 ml	Schlagobers
0.5 Packungen	Vanillezucker

Für die Dekoration

100 ml	Schlagobers
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 Packung	Süßigkeiten (Frösche)

Zubereitung

1. Für die **Froschtorte** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen.

2. Dann die Biskotten in eine Schüssel fein zerbröseln.

3. Nun die Butter zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

4. Diese anschließend gründlich unter die Biskotten-Krümel rühren, hinterher in die Springform geben und mit den Händen andrücken. Die Form danach in den Kühlschrank stellen.

5. Als nächstes die Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen.

6. Nun den Frischkäse mit dem Waldmeistersirup, dem Zucker und eventuell etwas Lebensmittelfarbe (optional), mit dem Mixer gut verrühren.

7. Danach die Gelatine nach Anleitung erwärmen, etwas Creme nach und nach einrühren (Temperaturausgleich) und diese wieder zurück zur restlichen Creme geben. Alles nochmals gut verrühren.

8. Jetzt das Schlagobers steifschlagen und dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Das Obers anschließend vorsichtig unter die Waldmeistercreme heben.

9. Nun die fertige Creme in die Form geben und im Kühlschrank ca. 5 Stunden (besser über Nacht) fest werden lassen.

10. Zum Dekorieren das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen und Tupfen auf die Torte spritzen. Kurz vor dem Servieren dann letztendlich die Torte mit den Fröschen verzieren.

Tipp

Mit etwas grüner Lebensmittelfarbe, leuchtet die Froschtorte einfach intensiver und wird zum absoluten Hingucker.