

## FRISCHKÄSE-KIWI-TORTE MIT KEKSBODEN



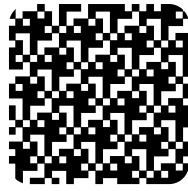
Kalorien: 320 kcal • Protein: 25 g

### Zutaten

- Für den Boden:
  - 200 g Butterkekse (zerbröselt)
  - 100 g Butter (geschmolzen)
- Für die Creme:
  - 400 g Frischkäse
  - 200 ml Sahne
  - 1 Packung Waldmeister-Götterspeise
  - Zucker nach Geschmack
- Für die Dekoration:
  - 2-3 Kiwis (in Scheiben)

### Zubereitung

1. Boden vorbereiten: Kekse fein zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter vermengen. In eine Springform drücken und im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Creme herstellen: Frischkäse mit Zucker cremig rühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
3. Götterspeise einarbeiten: Nach Packungsanleitung zubereiten, lauwarm abkühlen lassen und unter die Frischkäsemasse rühren.
4. Torte fertigstellen: Creme auf den Boden geben, glattstreichen, mit Kiwischeiben belegen und mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) kühlen



Rezept scannen & online ansehen

Mitbringding Fitness Community • [www.mitbringding.de](http://www.mitbringding.de)