

# Erfrischende Torte ohne Backen



Eine gesunde, cremige Torte, die schnell gemacht ist und super erfrischend schmeckt, das wollte ich trotz eines stressigen Tages für unseren Besuch vorbereiten und ich kann euch sagen: sie ist der Hammer☺

## Du brauchst dafür:

- 200 g Vollkorn-Butterkekse
- 140 g Butter
- 600 g Frischkäse
- 300 g Joghurt
- 1 Fläschchen Rumaroma
- Saft 2 Limette
- 6 Blätter Gelatine
- 80 g Zucker oder Zuckerersatz
- Beeren oder andere frische Früchte

## Und so geht´s:

- Eine runde Tortenform am Boden mit Backpapier auslegen
- Kekse sehr fein zerkleinern
- Butter in einer Pfanne schmelzen, Kekse dazugeben und gut vermischen
- Die Butter-Keks-Mischung in der Tortenform verteilen, festdrücken und glatt streichen
- Frischkäse, Joghurt, Rumaroma, Zucker und Limettensaft gut miteinander verquirlen
- Gelatineblätter in Wasser einweichen, anschl. erwärmen und mit etwas von der Frischkäsemenge vermischen
- dies anschließend mit der restlichen Masse gut miteinander verquirlen, damit keine Klumpen entstehen
- Creme auf den Boden in der Tortenform verstreichen, glattstreichen und für ca. 4 Stunden kühl stellen
- Vor dem Servieren mit Beeren oder anderen frischen Früchten servieren