Artikel vom 06.09.2023 · Ausgedruckt am 26.11.2026, 07:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/frischkaese-torte-mit-erdnuss-salz-karamell

Frischkäse-Torte mit Erdnuss-Salz-Karamell



Foto: Anne Weidenbörner

Zutaten (für eine Springform Ø 26 cm):
200 g Schokoladen-Cookies,
150 g Butter,
525 g Frischkäse Doppelrahmstufe,
300 g Naturjoghurt,
1 P Vanillezucker,
150 g Zucker,
1 P gemahlene Gelatine,
100 g gesalzene Erdnüsse,
150 g Sahne,
0,5 TL Salz.

Zubereitung:
Die Schokokekse in einen Gefrierbeutel geben und fein zerbröseln. 100 g Butter schmelzen, mit den Keksen vermengen und die Masse auf dem Boden einer gefetteten Springform verteilen. Gut fest drücken. Anschließend den Frischkäse mit Joghurt und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine in einem Topf in 150 ml Wasser etwa 10 Minuten quellen lassen, dann unter Rühren zusammen mit 50 g Zucker erwärmen bis sich die

Gelatine löst. Schnell unter die Frischkäse-Joghurtmasse rühren. Die Creme auf dem Schokoboden verteilen und für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Für das Karamell die Sahne leicht erwärmen. 100 g Zucker in einem Topf schmelzen lassen, aber erst umrühren, wenn der Zucker nahezu komplett geschmolzen ist. Karamellisieren lassen, die warme Sahne angießen und so lange rühren, bis der Zucker sich darin aufgelöst hat. Zuletzt die Butter und das Salz einrühren. Das abgekühlte Karamell über die Torte gießen und mit den Erdnüssen bestreut servieren.

Anne Weidenbörner