

NO BAKE KIWI TORTE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL



- ANZEIGE -

Diese fruchtige Kiwitorte könnt ihr ganz ohne Backofen zubereiten. So ist sie ideal erfrischend für die heißen Sommertage. Der Keksboden wird mit gehackten Mandeln verfeinert, darauf kommt eine Frischkäsecreme und als Topping ein Kiwipüree. Kiwis sorgen dafür, dass Milchprodukte bitter schmecken, da sie ein Enzym beinhalten, das Eiweiße spaltet und somit Bitterstoffe erzeugt werden. Werden sie vorher abgekocht, so wie in meinem Tortenrezept, dann wird das Enzym zerstört und ihr könnt sie in Kombination mit Milchprodukten verspeisen.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Kühlzeit
3.5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

KEKSBODEN

Stelle einen Tortenring auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Zerkleinere die Butterkekse. Röste die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett, bis sie duften. Schmelz die Butter in der Restwärme und gib die Kekse dazu. Fülle die Masse in den Tortenring und drücke sie mit einem Glas oder einer Burgerpresse glatt. Stelle den Boden bis zur Weiterverarbeitung kalt.

KEKSBODEN:

- ☐ **150 g** Butterkekse
- ☐ **50 g** Mandeln (gehackt)
- ☐ **75 g** Butter

FRISCHKÄSECREME

Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker, Zitronensaft und Vanilleextrakt. Füge die Sahne hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif. Verteile die Creme auf dem Keksboden und stelle die Torte kalt.

FRISCHKÄSECREME:

- ☐ **350 g** Frischkäse
- ☐ **80 g** Puderzucker
- ☐ **1 TL** Zitrone (Saft)
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **300 g** Sahne
- ☐ **7 TL** San-apart

KIWIGLASUR

Halbiere die Kiwis und hole das Fruchtfleisch mithilfe eines Handrührbesens heraus. Du kannst die Kiwis auch schälen. Püriere die Kiwis und verrühre sie mit dem Tortenguss und Zucker. Lasse die Masse aufkochen und etwa 1 Minute köcheln. Nimm den Topf vom Herd und lasse das Püree lauwarm abkühlen.

KIWIGLASUR:

- ☐ **350 g** Kiwis
- ☐ **2** Päckchen Tortenguss (klar)
- ☐ **30 g** Zucker



Gib ein paar Tropfen grüne Lebensmittelfarbe zur Glasur, um die Farbe der Kiwis zu verstärken.

KIWI TORTE

Verteile das lauwarmer Kiwipüree auf der Frischkäsecreme und stelle die Torte für mindestens 3 Stunden kalt. Entferne den Tortenring zum Servieren. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!