

TRi TOP[®]



ZITRONENCREMETORTE

ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 26 CM

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Kühlzeit: 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.



TRi TOP[®]



ZITRONENCREMETORTE

Zutaten:

250 ml TRi TOP Zitronen-Limette
150 g Zitronenwaffeln
150 g Butter
1 Pck. Vanillezucker
150 g Zucker
500 g Quark, 20%
100 g Schmand
200 g Joghurt
100 g Sahne
10 Blätter Gelatine, weiß
300 ml Milch
1 Pkt. Cremepulver (z. B. Dr. Oetker Paradies Creme Vanille Geschmack)

Verzierung:

Waffeln, Schokostreusel
oder Amarettinis (je nach Belieben)

Die Zitronenwaffeln in einen Gefrierbeutel geben und zerdrücken.
Die Butter schmelzen und mit den zerdrückten Waffeln gut vermischen.
Die Form leicht mit Öl bestreichen und auf eine mit Backpapier ausgelegte
Schüssel setzen. Die Waffelmasse auf den Boden drücken und die Form in die

Die Gelatine in Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen und
mit Schmand, Joghurt, Vanillezucker und Zucker verrühren. TRi TOP Zitronen-Limette in

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.

einen Topf geben, die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben und bei schwacher Hitze (darf nicht kochen) auflösen. Die Zitronen-Gelatine zur Quarkmasse geben und alles gut verrühren. Die Schlagsahne dazu geben und unterheben. Die Creme in die vorbereitete Springform füllen, glatt streichen und für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Paradies Creme mit 300 ml Milch cremig rühren. Auf die Torte geben und glatt streichen. Zurück in den Kühlschrank stellen und am besten über Nacht fest werden lassen.

Den Tortenring entfernen. Die Torte auf eine Platte setzen und mit Zitronenwaffeln dekorieren.

Eingereicht von Joanna A.