Limette Frischkäse Kühlschrank Torte



Von Kuchenfee

Wenn die Temperaturen draußen klettern und der Ofen einfach kalt bleiben soll, ist das hier mein Rettungsanker für den Sommer: eine cremige **Limetten-Frischkäse-Torte aus dem Kühlschrank**, ganz ohne Backen. Der Boden besteht aus zerbröselten Vollkornkeksen mit weicher Butter, die Füllung aus Frischkäse, frisch gepresstem Limettensaft, etwas Gelatine und steif geschlagener Sahne. Obendrauf kommt am Ende noch ein leuchtend grüner Limetten-Tortenguss, der das Ganze wirklich schön zur Geltung bringt.

Was diese Variante von vielen No-Bake-Rezepten unterscheidet: ich arbeite mit **echter Gelatine** statt mit fertigen Cremigmacher-Päckchen, das gibt eine sauberere, schnittfeste Konsistenz. Ihr könnt sie übrigens auch genauso gut mit Zitrone oder Orange machen, falls keine Limetten im Haus sind. Wichtig ist nur eines: die Gelatine in der Pfanne wirklich nur lauwarm werden lassen, niemals aufkochen, sonst verliert sie ihre Bindekraft und die Füllung bleibt am Ende weich. Hier kommt mein Rezept für die cremige Limetten-Frischkäse-Torte aus dem Kühlschrank:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**40 min**	**n/a**	**50 min**

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

200 g	Vollkorn Butterkekse
80 g	Butter

FÜLLUNG

400 g	Frischkäse
100 g	Zucker
80 ml	Limettensaft
	Zesten der Limetten
1 Päckchen	Gelatine *gemahlen*
400 ml	Sahne *eiskalt*

GUSS

100 ml	Wasser
80 ml	Limettensaft
15 g	Speisestärke
50-80 g	Zucker
	Optional für die Garnitur: 200 ml eiskalte Sahne & einige Limetten Scheiben

Werkzeuge

- Waage
- Springform
- Schüssel
- Gummilippe
- Schneebesen

Zubereitung

01 Butterkekse fein mahlen. Butter unter-arbeiten. Die Masse in eine Form geben und fest andrücken. Kalt stellen.

02 Frischkäse & Zucker vermengen. Gelatine mit 5EL Wasser quellen lassen. Sahne steif schlagen.

03 Limettensaft + Zesten nach und nach unter den Frischkäse rühren. Gelatine vorsichtig (!!!) erwärmen und unter die Frischkäsemasse rühren. Sahne unterheben.

04 In die Form geben und am besten über Nacht kalt stellen.

05 Für den Guss alles gemeinsam aufkochen und bei Bedarf mit etwas Lebensmittelfarbe nachhelfen.

06 Den Guss abkühlen lassen bis er lauwarm ist und dann zügig über der kalten Torte verteilen.

07 Für die Garnitur, die Sahne steif schlagen und mit einem Spritzbeutel Rosetten auf dressieren.