

# Hier und heute



## **Kleine Zitronentorte mit Keksboden (ohne Backen)**

Erfrischend lecker und ohne Backen: Marcel Seegers Zitronentorte mit Keksboden ist das perfekte Dessert für warme Tage.

### **Rezept**

#### **Kleine Zitronentorte mit Keksboden (ohne Backen)**

von Marcel Seeger für eine Backform von 20 cm Durchmesser

#### **Zutaten für den Keksboden**

- 130 g Butterkekse
- 130 g weiße Schokolade, flüssig (alternativ Kuvertüre)

#### **Zubereitung**

Den Tortenring oder die Springform mit Backpapier einschlagen und bei Verwendung eines Tortenringes, diesen auf eine Unterlage stellen, die in den Kühlschrank passt. Die Butterkekse klein stoßen und in eine Schüssel geben, anschließend mit der verflüssigten weißen Schokolade gründlich vermischen. Die Mischung in den Tortenring geben und glatt streichen. Anschließend circa 10-15 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis der Keksboden fest ist.

#### **Zutaten für die Zitronen-Quarkcreme**

- 360 g Magerquark
- 40 g Zucker
- 40 ml Zitronensaft einer Bio-Zitrone
- etwas Zitronen-Abrieb einer Bio-Zitrone
- 150 g Sahne, aufgeschlagen
- 4 Blatt Gelatine eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

#### **Zubereitung**

Quark, Zucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und gründlich verrühren. Die aufgeschlagene Schlagsahne unterheben und zuletzt die gelöste Gelatine in feinem Strahl unterrühren. Die Füllung in den Tortenring auf den fest gewordenen Keksboden geben und glattstreichen. Die Zitronentorte für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben, damit die Füllung fest werden kann.

#### **Fertigstellung**

- 1 Bio-Zitrone
- Amarettini nach Belieben

Nach der Kühlphase die Torte aus dem Tortenring schneiden und die Oberfläche nach Belieben mit frisch geschnittenen Zitronenscheiben und Amarettini dekorieren.