



## Frischkäse-Torte "Kiwi, Wein und Zitrone"

---

Leckere Weintorte mit Zitronengeschmack. Die Kiwi dient eigentlich nur als Deko.

### Zutaten:

---

36 Butterkekse  
150g Butter  
ein Päckchen Vanillinzucker

125 ml Weißwein  
100g Zucker  
ein Päckchen Götterspeise Zitrone (für 500ml)

300g Frischkäse (Philadelphia oder ähnlicher)  
25g Zucker  
2 Päckchen Vanillinzucker  
4 Eßlöffel Zitronensaft

500ml Sahne

### Zubereitung

---

Die Butterkekse klein bröseln. Das geht am besten mit einem Nudelholz und einem großen Gefrierbeutel. Butter verflüssigen. Aus den Kekskrümeln, dem Vanillinzucker und der Butter einen festen Teig kneten.

Den Teig auf einer Tortenplatte zu einem runden Boden ausformen und festdrücken. Einen Tortenring verwenden. Wer eine Tortendecke unter den Kuchen haben möchte, sollte vorher auf die Tortendecke eine gewachste Tortenpappe legen.

Den Boden in den Kühlschrank stellen.

125ml Weißwein erwärmen. Nicht aufkochen! Päckchen Götterspeise Zitrone und Zucker zugeben und gut verrühren. Die Weinmischung erkalten lassen.

Den Frischkäse mit Zucker, Zitronensaft und Vanillinzucker glatt rühren. Weinmischung zugeben und gut verrühren.

Sahne steif schlagen und unter die Frischkäsemasse unterheben.  
Den Boden dicht mit dem Tortenring einfassen und die Masse auf den Tortenboden gießen.

Die Torte im Kühlschrank kalt stellen, sie wird über Nacht fest. (Kühlzeit mehr als 6h!)

Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben kurz in kochendes Wasser halten, dann werden sie nicht bitter. Torte mit den Kiwi-Scheiben dekorieren.