

## Waldmeister-Torte - leichtes Rezept für die „Kiss den Frosch“-Torte

Für die Waldmeister-Torte (Springform-Durchmesser 26 cm) brauchst du:

Boden:

- 150 g zuckerfreie Kekse (alternativ Löffelbiskuits)
- 120 g Butter

Belag:

- 1 Beutel Götterspeise Waldmeister-Geschmack
- 200 ml Wasser
- 200 g fettreduzierter Frischkäse mit 0,2% Fett (alternativ geht auch jede andere Fettstufe)
- 125 g Xucker (oder normaler Zucker)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Zitronensaft
- 500 ml Schlagcreme 19 % (Sahne geht natürlich auch)
- Gummibärchen-Frösche
- ein paar zerkrümelte Kekse

Zubereitung:

1. Backpapier in den Boden einer Springform klemmen.
2. Die zuckerfreien Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einer Teigrolle zerdrücken.
3. Die Butter zerlassen und gemeinsam mit den Kekskrümeln in eine Schüssel geben und vermischen.
4. Diese Masse auf das Backpapier in der Springform geben, verteilen und andrücken.
5. Für den Belag die Götterspeise mit den 200 ml Wasser anrühren und für ca. 10 Minuten quellen lassen.
6. Anschließend unter Rühren erhitzen, bis sich das Pulver gelöst ist und zum Abkühlen bei Seite stellen.
7. Den Frischkäse mit dem Xucker, Vanillezucker, Zitronensaft und der abgekühlten Götterspeise verrühren.
8. Wenn diese Masse anfängt zu gelieren, die Schlagcreme steif schlagen und unter die Waldmeistermasse heben.
9. Nun alles auf dem Keksboden verteilen und für einige Zeit kühlstellen, bis die Torte schnittfest ist.
10. Zum Schluss alles mit Kekskrümeln und Fröschen verzieren.
11. Guten Genuss wünscht

Bettina von [diealltagsfeierin.de](http://diealltagsfeierin.de)