



# No Bake Kiwi Torte

Zeit gesamt  
🕒 4h

Zubereitungszeit  
👉 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Butterkekse	150 g
Mandeln, gehackt	50 g
Butter	75 g
Frischkäse, natur	350 g
Puderzucker	80 g
Zitronensaft	1 TL
Vanilleextrakt	1 TL
Schlagsahne	300 g
San-apart	7 TL
Kiwi	350 g
Tortenguss	2 St.
Zucker	30 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Handrührgerät mit Schneebesen, Tortenring

### 1. Keksboden

Stelle einen Tortenring auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Zerkleinere die Butterkekse. Röste die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett, bis sie duften. Schmilz die Butter in der Restwärme und gib die Kekse dazu. Fülle die Masse in den Tortenring und drücke sie mit einem Glas oder einer Burgerpresse glatt. Stelle den Boden bis zur Weiterverarbeitung kalt.

### 2. Frischkäsecreme

Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker, Zitronensaft und Vanilleextrakt. Füge die Sahne hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif. Verteile die Creme auf dem Keksboden und stelle die Torte kalt.

### 3. Kiwiglasur

Halbiere die Kiwis und hole das Fruchtfleisch mithilfe eines Handrührbesens heraus. Du kannst die Kiwis auch schälen. Püriere die Kiwis und verrühre sie mit dem Tortenguss und Zucker. Lasse die Masse aufkochen und etwa 1 Minute köcheln. Nimm den Topf vom Herd und lasse das Püree lauwarm abkühlen.

Tipp: Gib ein paar Tropfen grüne Lebensmittelfarbe zur Glasur um die Farbe der Kiwis zu verstärken

### 4. Kiwi Torte

Fülle die lauwarme Glasur auf die Frischkäsecreme und stelle die Torte für mindestens 3 Stunden kalt. Entferne den Tortenring zum Servieren. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	261 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g