

## Rezept

# Göttertorte

Ein Rezept von Göttertorte, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1 Pck.</b> Himbeer-Götterspeisenpulver (zum Kochen für 1/2 Flüssigkeit)	<b>60 g</b> Zucker
<b>200 g</b> Sahne	<b>100 g</b> Doppelrahmfrischkäse
<b>100 g</b> Löffelbiskuits	<b>60 g</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Das Götterspeisenpulver mit dem Zucker und 300 ml Wasser verrühren. Dann 10 Min. quellen lassen.

---

2. Für den Boden die Butter schmelzen. Die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit der Teigrolle fein zerbröseln. Die Biskuitbrösel mit der geschmolzenen Butter mischen. Den Springformrand auf eine Kuchenplatte stellen. Von den Biskuitbröseln 2 EL abnehmen und für die Deko beiseitestellen. Die restlichen Brösel in der Form verteilen und mit einem Löffelrücken gut andrücken. Den Boden bis zur Verwendung kühlen.

---

3. Die Götterspeise unter Rühren erhitzen, bis sich Pulver und Zucker gelöst haben. Dabei jedoch nicht kochen lassen. 100 ml Götterspeise in einen tiefen Teller gießen und abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank in ca. 1 Std. 30 Min. vollständig gelieren lassen.

---

4. Die restliche Götterspeise mit dem Frischkäse verrühren und in eine flache Schale gießen. Im Kühlschrank ca. 30 Min. abkühlen lassen, bis die Creme kalt, aber noch nicht fest ist. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf den Bröselboden streichen und die Torte ca. 2 Std. kühl stellen.

---

5. Den Springformrand von der Torte lösen und abnehmen. Die gelierte Götterspeise auf dem Teller in Quadrate schneiden und auf die Torte legen. Den Tortenrand mithilfe eines Messers mit den restlichen Biskuitbröseln verzieren.