



## MARILLEN-TOPFENMOUSSE TÖRTCHEN

### Zutaten für eine Torte Ø18 cm:

- \* 100 g Vollkorn-Butterkekse
- \* 20 g gehackte Pistazien
- \* 70 g Butter
- \* 250 g Magertopfen (Magerquark)
- \* 250 g Naturjoghurt
- \* 60 g Kristallzucker
- \* 120 g Marillenmarmelade (Aprikosenmarmelade)
- \* 6 Blatt Gelatine
- \* 250 ml Sahne

### Zutaten für die Deko:

- \* 1 Marille
- \* 2 TL Marillenmarmelade
- \* Gehackte Pistazien

### Zubereitung:

- \* Für den Boden die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Kekse in einen Gefrierbeutel o.ä. geben und mit Hilfe eines Nudelholzes fein zerkrümeln. Die Kekskrümel mit den Pistazien mischen, die Butter hinzugeben und alles gut vermengen.
- \* Einen Tortenring Ø18 cm oder den Ring einer Springform auf eine Tortenplatte legen. Die Krümelmasse in den Tortenring füllen und gut am Boden festdrücken.
- \* Nun für die Marillen-Topfenmousse-Creme den Topfen zusammen mit dem Joghurt, dem Zucker und der Marillenmarmelade von Hand verrühren (nicht mit dem elektrischen Mixer, sonst wird es zu flüssig). Die Sahne in einer separaten Schüssel steif schlagen und beiseite stellen.



## PATRICIAS Abenteuerkekserl

- \* Inzwischen die Blattgelatine in kaltem Wasser für ca. 5 Minuten einweichen lassen. Dann die Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in einem kleinen Topf schmelzen. Den Topf dann vom Herd nehmen, 3 EL der Topfencreme mit der geschmolzenen Gelatine glatt rühren und diese Mischung dann zur restlichen Topfencreme geben. Sorgfältig unterrühren.
- \* Zuletzt noch die steif geschlagene Sahne unter die Creme heben.
- \* Die Creme dann auf den Keksboden in den Tortenring füllen und die Oberfläche glatt streichen. Für mindestens 4 Stunden (aber am Besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
- \* Vor dem Servieren mit einem dünnen Messer zwischen Tortenring und Creme einmal die Runde „schneiden“, dann den Tortenring vorsichtig von der Torte lösen. Die Marille für die Deko waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Mit der Marillenmarmelade vermischen und oben in der Mitte der Torte verteilen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

*Tipp: Am besten schmeckt die Torte mit selbstgemachter  
Marillenmarmelade.*

