



Honigtorte (NO BAKE)

200g	Butterkekse
100g	Butter
300g	Frischkäse
300g	griechischer Joghurt
200ml	Sahne
60g	Zucker
60g	Honig
18g	Gelatine
2 TL	Zitronensaft
20g	gelbe Lebensmittelfarbe
n.W.	Honig zur Dekoration

Eine mittlere bis große Springform mit Backpapier auslegen.

Die Kekse mit einer Küchenmaschine fein zermahlen; alternativ in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Nudelholz fein zerdrücken.

Die Butter in einem Topf schmelzen und mit den Bröseln vermischen.

Den Teig in die Springform geben, gleichmäßig verteilen, fest andrücken und die Springform direkt in den Kühlschrank stellen.

Die Gelatine in etwas heißem Wasser unter kräftigem Rühren vollständig auflösen und etwas abkühlen lassen.

Den Frischkäse, den Zucker und den Honig kräftig miteinander verrühren, anschließend den Joghurt, die aufgelöste Gelatine, die Sahne und den Zitronensaft dazugeben, zwischendurch immer wieder verrühren und zum Schluß nochmal kräftig aufschlagen.

1/3 bis 1/2 der Creme wegnehmen und für später aufbewahren, die restliche Creme auf dem Boden verteilen und die Torte 15 – 20 min. in den Gefrierschrank stellen.

Die verbleibende Creme mit der Lebensmittelfarbe einfärben und auf der Torte verteilen.

Etwas zurechtgeschnittene Luftpolsterfolie auf die Creme legen, vorsichtig gleichmäßig andrücken und die Torte für mind. 3 – 3,5 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Vor dem Servieren die Torte vorsichtig aus der Springform lösen, das Backpapier entfernen und nach Wahl mit etwas Honig dekorieren.

