



## Zitronentorte

200g	Zitronencookies
100g	Butter
250g	Kaffeeweißer
300ml	gezuckerte Kondensmilch
125ml	Wasser
125ml	Zitronensaft

*Eine kleine Springform mit Backpapier auslegen.*

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

*Die Butter in einem Topf schmelzen.*

*Butter und Keksbrösel gut vermischen, in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und fest andrücken; die Springform direkt in den Kühlschrank stellen.*

*Den Kaffeeweißer mit dem Wasser kräftig vermischen, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.*

*Die Kondensmilch hinzufügen und wiederum kräftig verrühren.*

*Nach und nach den Zitronensaft unter ständigem Rühren hinzufügen und weiterrühren, bis die Creme langsam eindickt.*

*Die Creme auf dem Boden verteilen und die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen; vor dem Servieren beliebig dekorieren.*

