

Diät Käse Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Margarine, 100 gr Zucker, 1 Ei, 150 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 400 gr Philadelphia mit 5% Fett, 500 ml Cremefine zum Schlagen von Rama mit 19% Fett, 4 Esslöffel Zucker, 4 Spritzer Zitrone, 2 Packungen Götterspeise, 0,5 Tasse heißes Wasser.

Die Vorbereitungen:

- 100 gr. Margarine, 100 gr. Zucker, 1 Ei, 150 gr. gesiebttes Mehl und 1Tl. Backpulver zu einen Teig verarbeiten
- eine Springform leich mit Magarine einfetten und mit Mehl bestäuben (Sie können auch Nussmehl nehmen)
- den Teig in die Form geben
- ca. 20 Minuten bei 175°C backen
- in der Springform abkühlen lassen

Die Zubereitung:

- Die fettarme Sahne steif schlagen
- 1 Packung Götterspeise in dem heißen Wasser auflösen
- den fettarmen Frischkäse mit der Zitrone und den 4 El. Zucker glatt rühren
- die aufgelöste Götterspeise dazu geben
- zuletzt die steife Sahne unter die Masse heben
- die Käsecreme auf den Tortenboden geben und ca. 30 Minuten im Kühlschrank kühl stellen

Die zweite Packung Götterspeise laut Pakungsanweisung fertig stellen und auf der Torte vorsichtig verteilen, das ergibt eine schöne Oberfläche!!!

Die Torte für ca. 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen!!!

FERTIG!!!

Da die Zutaten fettreduziert sind, können Sie diese Torte ohne schlechtes Gewissen essen. Aber das beste ist: der Torte schmeckt man Ihr schlanke Linie nicht an!!!

Diese Torte ist wirklich sehr lecker und leicht!!!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de