



Frischkäse-Kräuter-Torte



Zutaten für 1 Torte

Für den Boden:

250g Grissini

110g Butter



Für das Topping:

2 grüne Paprika

1 Bund Jungzwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

½ Tasse Kalamata Oliven ohne Stein

Je 1 EL Thymian-, Rosmarin-, Schnittlauch-, Petersilien – und Basilikumblätter

1 Biozitrone

5 Blatt Gelatine

200 ml Schlagobers

300 g feiner Schaftopfen (2 Becher)

450 g feine Ziege (3 Becher)

Deko

Je 3 Petersilien-, Estragon- und Thymianstängel

Essbare Blütenblätter nach Belieben

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen. Butter schmelzen. Grissini grob zerbröseln und in einem Blitzhacker fein hacken. Butter und 1 Prise Salz untermischen. Die Masse auf dem Boden der Springform verstreichen, festdrücken und kalt stellen.

Paprika halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Jungzwiebel putzen, der Länge nach halbieren und in ca. 3 cm dicke Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paprikawürfel darin bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten weich braten. Jungzwiebeln und Knoblauch dazu geben und anbraten. Ca. 20 Minuten auskühlen lassen.

Währenddessen die Oliven abtropfen lassen und in Viertel schneiden. Kräuterblätter fein hacken. Zitrone heiß waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Gelatine in kaltem Wasser 4 Minuten einweichen. Obers steif schlagen. Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei niedriger Hitze auflösen. 2 EL feine Ziege untermischen, die Mischung unter die restliche Topfen-Frischkäsemischung rühren und mit Gemüse und gehackten Kräutern mischen. Schlagobers unterziehen. Mit Zitronenschale- und Saft, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Masse auf dem Tortenboden verteilen, glatt streichen und ca. 3 Stunden kalt stellen.

Torte aus der Form lösen, auf einem Servierteller anrichten, mit essbaren Blüten dekorieren und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Kühlzeit: 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: einfach

Mahlzeit 😊