

Zwieback-Topfen-Torte

eine kalorienarme Variante mit Magertopfen

Zutaten für 1 Torte (ca. 28 cm Ø):

750 g Magertopfen
250 g Joghurt 1%
1 Glas Marmelade nach Wahl
(*Marille, Erdbeere, ..*)
1 Päckchen Vanillezucker
2 cl Rum
18 Scheiben Feldbacher Zwieback
2 Päckchen Vanillepuddingzucker
(*laut Packungsanleitung Pudding*)
1 l Milch

Zubereitung:

Marmelade mit 1 cl Rum vermischen und etwas ziehen lassen.
Magertopfen mit Joghurt glatt rühren, Vanillezucker und 1 cl Rum einmischen.
Pudding nach Packungsanleitung zubereiten.

Ca. 6 Scheiben Zwieback in eine Form, Topfenmasse auf den Zwieback streichen und darüber eine dünne Schicht Marmelade, dann wieder Zwieback. So lange aufschichten, bis die Zutaten aufgebraucht sind, mit Marmelade aufhören.

Am Schluss wird der Vanillepudding darüber gegossen.

Die Torte über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Statt Marmelade kann man auch frische Früchte verwenden und diese in die Topfencreme einrühren.