



# Torte ohne Backen

Besorge dir folgende Sachen:

| Für die Zubereitung brauchst du:  | Für die Torte brauchst du:   |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Küchenmixer<br><input type="checkbox"/> Rührschüssel<br><input type="checkbox"/> Esslöffel | <input type="checkbox"/> 1 Packung große Schaumküsse (gekühlt)<br><input type="checkbox"/> 1 Packung kleine Schaumküsse (gekühlt)<br><input type="checkbox"/> 2 Päckchen Sahnequark (je 250g, gekühlt)<br><input type="checkbox"/> 1 Tortenboden |

## Jetzt geht es los!

1. Mache jeweils den Kecksboden von den großen Schaumküssen ab, tue sie in einen Küchenmixer und zerkleinere sie **in Begleitung eines Erwachsenen!**
2. Tue die Schaummasse in die Rührschüssel!
3. Rühre beide Quarkpäckchen unter die Schaummasse unter! Rühre so lange bis eine gleichmäßige Masse entsteht!
4. Stelle die kleinen Schaumküsse ganz außen auf den Tortenboden, so dass in der Mitte Platz für die Quarkschaummasse bleibt!
5. Tue nun die Quarkschaummasse mit einem Löffel so auf den Tortenboden, dass alles bis zu den kleinen Schaumküssen am Rand bedeckt ist!
6. Streue die zerkleinerten Kecksböden auf die Quarkschaummasse!

Super! Deine Torte ist fertig!



### Tipp:

Stelle die fertige Torte vor dem Servieren in den Kühlschrank!  
Dann bleibt sie schön fest.

Du kannst noch zusätzlich Obst (Erdbeeren, Kirschen, Heidelbeeren...)  
unter die Quarkschaummasse rühren.