

... > Spezielles > Schnell und einfach

# Mandarinen-Frischkäse-Törtchen



 **Druck**

 **Teilen**

 **Speichern**

leicht, cremig

★★★★☆ **3.33** (1 Bewertungen)

 **Kommentare**

 25 Min.  simpel  20.04.2021  357 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

55 g Haferkekse oder Butterkekse

40 g Amarettini

55 g Halbfettmargarine

300 g Frischkäse, leicht

1 Bio-Zitrone(n), Saft und Abrieb

100 g Aprikosenkonfitüre, 70% Fruchtanteil

130 ml Cremefine zum Schlagen

4 g Agar-Agar, reines Pulver

Mandarine(n) für die Dekoration

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde

🕒 Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 35 Minuten

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Haferkekse und Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und fein zerbröseln. Ich benutze dafür einen Fleischklopfer. Margarine in der Mikrowelle oder im Wasserbad kurz erwärmen, damit sie flüssig wird, dann mit den Bröseln gut vermengen.

Die Masse in 4 Dessertförmchen (ca 7cm ø) verteilen und andrücken.  
10 Minuten backen, dann auskühlen lassen.

Die Zitrone abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.  
Frischkäse, Zitronenschale, Zitronensaft und Aprikosenmarmelade mit einem Schneebesen vermengen.

Cremefine steif schlagen.

Agar-Agar Pulver mit 4 EL Wasser aufkochen, dann zügig unter die Frischkäsecreme rühren. Steif geschlagene Sahne unterheben.

Die Creme in die Förmchen füllen und glatt streichen. Mit Marmelade und Mandarinspalten garnieren.

## Rezept von

claudiaweissmann

**Weitere Rezepte von claudiaweissmann**

**Mehr >**

---

## **Tipps & Trends**

---

## **Video Empfehlungen**

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

## Live Rezeptsuchen

[datteldip rezepte](#), [fleischk rezepte](#), [hefezopf rezepte](#), [hähnchenpaprika rezepte](#), [kalb rezepte](#), [nudelsalat rezepte](#), [rinderkraftsuppe rezepte](#), [salatgurken rezepte](#), [spinatgnocchi rezepte](#), [turmgeist rezepte](#)

