Torte mit Ziegen-Milch und -Käse



Der Kühlschrank übernimmt die Zubereitung

Nochmals ein Rezept für eine leckere Trote. Diesmal nicht vegan, aber zumindest vegetarisch.

Mit Milch und Frischkäse von der Ziege.

Die Torte gelingt sehr gut und schmeckt auch gut.

Allerdings eben eher herzhaft und pikant, denn sie hat erwartungsgemäß einen kräftigen Geschmack nach Milch und Käse.

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben
- 250 g Butter (1 Packung)

Für die Füllmasse:

- 1 l Ziegen-Milch
- 125 g Ziegen-Frischkäse
- 30 g gemahlenes Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Butter in einer Schüssel bei 800 Watt eine Minute in der Mikrowelle erhitzen und schmelzen.

Zu den Würfeln geben. Mit dem Backlöffel gut vermischen.

2 Streifen Frischhaltefolie in Kreuzform in einer Spring-Backform auslegen.

Würfel-Butter-Masse in die Backform geben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken.

Backform für eine Stunde in den Kühlschrank geben.

50 ml der Milch in einen Topf geben, Agar Agar dazugeben, gut verrühren und zwei Minuten köcheln lassen.

Restliche Milch unter Rühren mit dem Schneebesen dazugeben.

Käse dazugeben und alles nochmals mit dem Schneebesen gut verrühren.

Füllmasse auf den Boden in der Backform geben.

Backform über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Backform herausnehmen und entfernen.

Torte stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!