

Rum-Physalis-Torte

Für eine 26 cm Springform

Zutaten

- 150 g Amarettini
- 125 g Kokosflocken
- **80 g gePÄXte Physalis (Viertel)**
- **10 g gePÄXte Physalis (Halbe)**
- 600 g Frischkäse
- 300 g Joghurt
- 50 ml Zitronensaft
- 0,5 ml Rumaroma
- 1 Päckchen klarer Tortenguss
- 50 g Zucker
- 100 g Butter



Zubereitung

Amarettini in einem Gefrierbeutel zerbröseln. Die zerlassene Butter mit den Bröseln und einer Hälfte der Kokosraspeln vermischen und in einer mit Backpapier ausgelegten Springform auslegen.

Frischkäse, Joghurt, Zitronensaft, Rumaroma und die **Physalisviertel** vermengen. Den Tortenguss und Zucker aufkochen und zügig unter die Käsecreme rühren. Auf dem Tortenboden verteilen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mit den **halben Physalis** und der anderen Hälfte Kokosraspeln dekorieren.