

# Knusper-Topfencremetorte

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Müsliboden:

200 g Dr. Oetker Vitalis Weniger Süß  
Knusper Pur  
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao (1/2 Becher)

### Topfenfüllung:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortenhilfe  
Topfen/Joghurt  
¼ l Milch  
500 g Speisetopfen (10 %)

### Zum Verzieren:

1 Beutel Dr. Oetker Schlagschaum  
⅓ l Milch  
Dr. Oetker Vitalis Weniger Süß  
Knusper Pur  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit  
Vanille-Geschmack  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

## 1 Müsliboden:

Für den Boden Müsli mit Glasur gut vermischen. Eine Springform (26 cm Ø) auf eine Tortenplatte stellen. Den Müsliboden mit einer Teigkarte darin gleichmäßig verteilen und leicht andrücken. 1/2 Std. kalt stellen.

## 2 Topfenfüllung:

Für die Füllung Tortenhilfepulver mit Milch und Topfen nach Packungsanleitung zubereiten. Die Füllung in die Form geben und glatt streichen. 2 Std. kalt stellen.

## 3 Zum Verzieren:

Schlagschaumpulver mit Milch nach Packungsanleitung aufschlagen und Tupfen auf die Oberfläche spritzen. Müsli mit weißer Glasur vermischen und kleine Häufchen auf ein Backpapier setzen.

## 4 Nach dem Erstarren der Glasur die Häufchen in etwas Kakaoglasur tunken. Die Torte mit Kakaoglasur und Müslihäufchen beliebig verzieren.