



# PAW Patrol Meerestorte

Das brauchst du für den Kuchen:

- 100 g Butterkekse gerieben
- 90 g Butter geschmolzen
- 300 g Frischkäse
- 150 g Joghurt
- 3 EL Zitronensaft
- 40 g Zucker
- 1 Pck. Gelatine gemahlen
- 4 EL Wasser
- Handrührgerät
- Kuchenform Ø 18 cm

Das brauchst du für die Deko:

- Vorlagen (unter "Vorlagen" zum Download)
- 120 ml Wasser
- 20 ml Blue Curaçao Sirup (alternativ: Holunderblütensirup und blaue Lebensmittelfarbe)
- ½ Pck. Gelatine gemahlen
- Zahnstocher und Schaschlikspieße
- Heißkleber
- Zuckerperlen



## Zubereitung Kuchen

Vermische 100 g geriebene Butterkekse und 90 g geschmolzene Butter in einer Schüssel.



Gib die Keksmasse in die Kuchenform und drücke sie mit Hilfe eines Löffels, oder der Unterseite eines Glases fest. Der Kuchenboden muss gut verdichtet sein. Lass ihn für 30 Minuten im Kühlschrank aushärten.



300 g Frischkäse, 150 g Joghurt, 40 g Zucker und 3 EL Zitronensaft in eine Rührschüssel geben...



...und so lange verrühren, bis eine glatte, cremige Masse entstanden ist.



1 Pck. Gelatine mit 4 EL Wasser vermischen und kurz quellen lassen.



Gelatine erwärmen, bis sie sich komplett aufgelöst hat.



1-2 EL Löffel der Frischkäsecreme hinzufügen und gründlich mit der Gelatine verrühren.



Dann zum Rest der Masse geben und gut durchrühren.



Die Frischkäsecreme in die Kuchenform füllen, glattstreichen und für 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

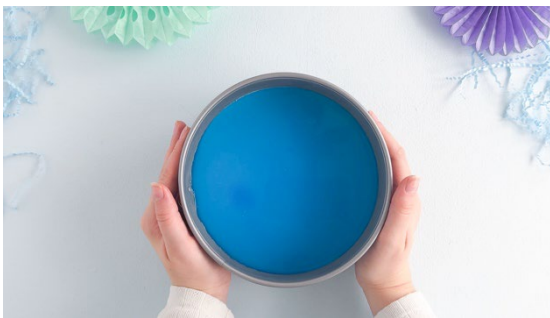


### **Dekoration**

120 ml Wasser mit 20 ml Blue Curaçao Sirup und ½ Pck. Gelatine verrühren, kurz quellen lassen und anschließend erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat.



Die blaue Flüssigkeit vorsichtig auf den Kuchen schütten.



Im Kühlschrank für eine Stunde auskühlen lassen.



In der Zwischenzeit die Vorlagen für die Cake-Topper ausschneiden.



Je nach Höhe, Schaschlikspieße oder Zahnstocher mit Heißkleber hinten auf die Deko-Elemente kleben und in den Kuchen stecken. Den Kuchen zum Schluss noch mit Zuckerperlen verzieren.



**Floss-tastisch!**

Die Meerestorte ist fast zu schön, um ihn aufzuessen!  
Aber zum Glück nur fast...