

ROTE-FRÜCHTE-TORTE

★★★★★ 5 bei 7 Bewertungen



An einem Feiertag muss einfach eine Torte her – wenn es heiß ist, dann ist dies am Besten eine Torte, die man auch nicht backen muss – in diesem Fall eine „Rote Früchte Torte“...

Zubereitung

- 1** Als Erstes die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Topfen und Zucker gut verrühren und den Schlagobers steif schlagen.
- 2** Die Gelatine in warmer Milch auflösen und vorsichtig unter die Topfenmasse mischen. Anschließend noch den Schlag unterheben und die Fruchtikus Mischung dazugeben.
- 3** Jetzt den Boden einer Tortenform mit Klarsichtolie auslegen und eine Schicht in Milch getunkte Biskotten hineinlegen. Danach einen Teil der Fülle darüberstreichen. Den Vorgang wiederholen bis die ganze Fülle aufgebraucht ist.
- 4** Nun für einige Stunden kalt stellen. Danach die Torte aus der Tortenform nehmen, umdrehen und die Klarsichtfolie abziehen. Mit Staubzucker bestreuen – FERTIG!!

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR TORTENFORM CA. Ø24 CM

- 6 Blatt Gelatine
- 500 g Topfen
- 100 g Zucker
- 300 ml Schlagobers
- 300 g Fruchtikus "Rote Früchte"
- 1 Pkg. Biskotten
- Milch