ROTE-FRÜCHTE-TORTE

5 bei 10 Bewertungen

25 min

An einem Feiertag muss einfach eine Torte her – wenn es heiß ist, dann am besten eine Torte, die man nicht einmal backen muss!

Zubereitung

1. Zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Topfen und Zucker gut verrühren und das Schlagobers steif schlagen.

2. Die gut ausgedrückte Gelatine in warmer Milch auflösen und vorsichtig unter die Topfenmasse mischen. Anschließend noch die Fruchtikus-Mischung dazugeben und das Schlagobers unterheben.

3. Den Boden einer Tortenform mit Frischhaltefolie auslegen und eine Schicht in Milch getunkte Biskotten hineinlegen. Danach einen Teil der Creme darüberstreichen. Den Vorgang wiederholen bis die ganze Creme aufgebraucht ist. Mit einer Schicht Biskotten abschließen.

4. Nun für einige Stunden kalt stellen. Die Torte vorsichtig aus der Tortenform nehmen, umdrehen und die Klarsichtfolie abziehen. Mit Staubzucker bestreuen – FERTIG!!

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM CA. Ø 24 CM

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

Staubzucker zum Bestreuen