



Four kinds of Fruit-Cream-Dream Cake :-)

4 Sorten Fruchtcreme Traum Torte :-)

Zutaten für den Boden:

200 g Biskotten

150 g Butter

Zubereitung:

Die Biskotten zerbröseln. Die Butter schmelzen und die Bröseln dazugeben. Die Masse in eine Tortenform die mit Backpapier ausgelegt wird, streichen und fest andrücken. Glattstreichen.

In den Kühlschrank zum Kühlen.

Zutaten Creme:

125 g Heidelbeeren

125 g Erdbeeren

125 g Himbeeren

2 Bananen (Mengen nicht so genau)

je ein Joghurt mit

Heidelbeer - Erdbeer – Himbeergeschmack,
und eine Naturjoghurt.

500 g Mascarpone

250 g Topfen (Quark)

16 Blatt Gelatine (je Masse 4 Blätter)

Zubereitung Cremes:

Heidelbeeren mit dem Heidelbeerjoghurt pürieren, durch ein Sieb streichen damit die Haut, die sich nicht pürieren lässt nicht mehr in der Creme ist. Schaut nicht gut aus und schmeckt auch nicht 😊

Das gleiche macht man mit den Himbeeren und den Erdbeeren. Diese braucht man aber nicht durch ein Sieb streichen.

Die Bananen werden mit dem Naturjoghurt püriert.

Anschließend verrühren wir den Mascarpone mit dem Topfen (Quark) und teilen diese Masse auf die 4 Fruchtjoghurt auf. Ich habe die Massen nicht gezuckert – aber das ist Geschmackssache.

Nun wird jede Creme separat mit der Gelatine, die wir nach Packungsanleitung zubereitet haben vermischt.

Achtung: Zuerst die Heidelbeercreme, diese auf den Tortenboden geben und fest werden lassen. Ich habe die Torte in den Gefrierschrank gestellt und gewartet bis die Oberfläche fest war.

Erst dann die Bananencreme mit der Gelatine verrühren und auf die Heidelbeercreme geben. Wieder fest werden lassen, die Erdbeercreme darüber und als letztes die Himbeercreme.

So und nun richtig gut durch kühlen, am besten über Nacht und dann genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch Eure Gudrun von Mödling

WWW.GUDRUNVONMOEDLING.AT