



Himbeer Bombe :-)

Mir war wieder einmal nach Stressabbau..... Das heißt, ab in die Küche und irgendeine Köstlichkeit zaubern. Ein Blick in den Kühlschrank genügte um zu wissen was es werden würde :-) Irgendetwas mit Schlagobers (Sahne) Da hab ich wohl beim letzten Einkauf etwas übertrieben..... Und bevor ich es wegwerfe, musste ich noch schnell etwas daraus machen :-)

Man nehme also

Boden

- 200 g Biskotten
- 150 g Butter

Creme:

- 250 g Schlagobers
 - 150 g Mascarpone
 - 400 ml Himbeerjoghurt
 - 250 g Topfen
 - 200 g frische Himbeeren
 - 10 Blatt Gelatine
 - Zucker nach Belieben
-
- 1 Pkg. Biskotten (400 g)
 - 2 Tassen starker Kaffee
-
- Saft einer Orange

Schlagobers Rosen

- 500 g Schlagobers
- Zucker nach Belieben
- Lebensmittelfarbe (rot)

Für den Boden die Butter schmelzen, vom Herd nehmen, die Biskotten zerbröseln und in die Butter geben. Alles gut miteinander vermischen und in eine Tortenform - Durchmesser 26 cm - mit Backpapier belegt - geben und gleichmäßig den Boden der Form auskleiden. Auskühlen lassen.

Für die Creme hab ich einfach das Schlagobers steif geschlagen. Danach die Himbeeren und alle anderen Zutaten in einer Schüssel mit dem Handmixer miteinander verrührt und die Gelatine (nach Packungsanweisung herstellen) eingerührt. Zuckern müsst ihr nach eurem Geschmack. Das steif geschlagene Obers noch untergehoben und fertig war die Creme.

So, dachte ich mir, immer nur Torten in Tortenform ist auch fad. Somit habe ich meine Lieblingsschüssel von Ikea, oberer Durchmesser 23 cm, hervorgeholt, mit Frischhaltefolie ausgelegt und meine BOMBE gemacht :-)

Ich habe den Boden mit den ersten Biskotten, die ich kurz im Kaffee/Orangensaft Gemisch gewendet habe, belegt, eine Schicht Creme darüber, wieder eine Schicht Biskotten und so weiter bis die Schüssel voll war. Abschließen bitte mit einer Schicht Creme.

Den Keksboden hab ich dann oben drauf gelegt und die BOMBE über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Am nächsten Tag hab ich sie auf ein Torten-Teller gestürzt, die Folie abgezogen und mit dem geschlagenen Schlagobers, das ich mit Lebensmittelfarbe eingefärbt habe, dekoriert.

Fertig war die BOMBE :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at