

TRiTOP[®]



ERDBEER-HIMBEER-TORTE

ZUTATEN FÜR EINEN TORTENBODEN

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.



ERDBEER-HIMBEER-TORTE

Bisquit-Tortenboden

- 500 g Erdbeeren
- 250 g Himbeeren

Joghurt-Aufstrich:

- 1/2 Becher Creme Fraiche
- 1 Becher Joghurt
- 1 Sahnesteif
- 1 EL Puderzucker
- 25 ml Wald-Erdbeere
- Schale einer halben unbehandelten Zitrone

Tortenguss:

- 25 ml TRI TOP Himbeere
- 1 Päckchen roter Tortenguss

Beeren waschen, abtropfen lassen. Erdbeeren halbieren und mit Puderzucker durchziehen lassen. In der Zeit die Zutaten für den Aufstrich anrühren.

Joghurt, Creme Fraiche, Puderzucker, geriebene Zitronenschale und Sahnesteif verrühren. Je nach Geschmack mit etwas TRI TOP Wald-Erdbeere verfeinern. Den Joghurt-Aufstrich gleichmäßig mit Spatel auf dem Bisquit-Boden verteilen. Erdbeeren anrichten und entstandene lücken mit Himbeeren schließen.



Den Tortenguss nach Packungsanweisung mit 230 ml Wasser und 25 ml TRI TOP Himbeere

(je nach Geschmack auch mehr) zubereiten und dann großzügig auf den Früchten verteilen.

Vor dem Servieren erkalten lassen und mit restlichen Beeren und eventuell etwas
Minzblättern verzieren.

Eingereicht von Doris R.