

Erdbeer-Bombe



Zutaten für den Boden:

150 g Löffelbiskuits

Zutaten für den Belag:

525 g Frischkäse oder Quark

300 g Joghurt

20 ml Himbeer Geist

300 g Erdbeeren

12 Blatt Gelatine

75 g Zucker

Biskuits am Stück

Backzeit: keine, Kühlzeit gute 5 Stunden

Diese Torte wird in umgekehrter Reihenfolge gemacht. Man nimmt keine Tortenform, sondern eine Glas- oder Porzellanschüssel mit einer schönen Form. Diese Schüssel kleidet man mit Klarsichtfolie aus.

Einige Biskuits schneidet man in Stück und tränkt die Stücke mit Himbeer Schnaps. Die Erdbeeren werden gewaschen, geputzt und in Stücke geschnitten. Einige Beeren lässt man für die Dekoration ganz. Die Gelatine weicht man in kaltem Wasser ein und löst sie in etwas Himbeerschnaps in einem Topf auf.

Man verrührt den Frischkäse, Joghurt und den Zucker. Anschließend mischt man die Erdbeeren und die aufgelöste Gelatine unter. Zum Schluß rührt man vorsichtig die getränkten Biskuitstücke unter. Die Masse füllt man in die Schüssel ein.

Als Boden legt man oben auf die gefüllte Schüssel die ganzen Biskuits dicht an dicht. Man muss sie gut auf die Frischkäsemasse drücken, anschließend mit der Frischhaltefolie bedecken bis alles kompakt verpackt ist. Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kalt stellen.

Nach der Kühlung die Schüssel vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen, dank der Frischhaltefolie löst sich die Torte leicht aus der Schüssel. Man entfernt die Folie und dekoriert die Erdbeer Bombe mit frischen Früchten.