Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Regal-Geburtstagstorte

Dessert Süße Gerichte

Zubereitung

Die Biskotten in einen Gefrierbeutel füllen und den Inhalt zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in die, mit Backpapier ausgelegten, Springformen (15, 20 und 25 cm x) drücken.

Frischkäse, Joghurt und Zitronensaft gut miteinander vermengen. Gelatine in kaltem Wasser (500 ml) 10 Minuten einweichen. Zucker hinzufügen und unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine und der Zucker gelöst haben. Dann zügig unter die Creme rühren. Die Creme auf die Brösel-Böden in den Springformen verteilen und die Torten über Nacht gut kühlen.

Tags darauf die Springformen vorsichtig entfernen und die Torten behutsam stapeln. Vor dem Servieren mit den frischen Früchten dekorieren.

Zutaten

- 450 g Biskotten
- 450 g Butter
- 9 Pkg. Frischkäse Doppelrahm á 175 g
- 900 g Joghurt
- 9 EL Zitronensaft
- 3 Pkg. gemahlene Gelatine (oder 18 Blatt)
- 200 g Zucker
- Frische Beeren für die Dekoration