

Zutatenliste

Fruchtige Zwiebacktorte

Anzahl	Einheit	Zutat
12	Stück	Der Markenzwieback
1.00	Glas	Nutella
200.00	g	Frischkäse
2.00	EL	Milch
1.00	kleine Tasse	Puderzucker
100.00	gr	geriebene Nüsse
400.00	ml	süße Sahne
4.00	Päckchen	Sahnesteif
2.00	Päckchen	Vanillezucker
750.00	gr	Himbeeren oder gemischte Beeren
3.00	Päckchen	roter Tortenguss

Zubereitung

Zwiebacks in einem Beutel mit einem Nudelholz ganz klein zerbröseln, mit Nutella mischen (dies sollte vorher etwas erwärmt worden sien) und diese Mischung in einer Kuchenform festdrücken. Kurz in den Kühlschrank. Währenddessen Frischkäse, Milch und Puderzucker verrühren, auf dem Boden verteilen, darüber die Nüsse streuen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und auf dem Boden verteilen.

Die Himbeeren darauf geben (wenn ich gefrorene Früchte verwende, nehme ich sie in gefrorenem Zustand oder lasse sie auftauen und gut abtropfen)

Die Tortengüsse nach Anleitung, aber mit etwas weniger Wasser anrühren und auf den Beeren verteilen. Ab in den Kühlschrank!!!