
Erdbeer-Himbeer Proseccotorte

Zutaten:

1 heller Biskuitboden aus
3 Eiern
400 g Erdbeeren, Himbeeren gemixt (TK oder frisch)
250 g Magerquark
125 ml trockener Prosecco
100 g Puderzucker
200 g Sahne steifgeschlagen mit 1 PÄ. Sahnesteif
45 g Sofortgelatine

Für die Joghurtcreme:

300 g Joghurt 3,5 %
200 g Sahne steifgeschlagen
80 g Puderzucker
Zitronensaft
20 g Sofortgelatine

Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umstellen.

Quark, gemixte Beeren mit Puderzucker, Prosecco und Sofortgelatine verrühren. Die Sahne unterheben und im Anschluss die Creme auf dem Tortenboden verstreichen. Mit der oberen Biskuithälfte abdecken und ca. zwei Stunden oder besser über Nacht kühlen.

Joghurt mit Sofortgelatine, Puderzucker und Zitronensaft verrühren, Sahne unterheben. Die Masse auf der gekühlten Torte verteilen und glattstreichen. Torte wieder in den Kühlschrank stellen.

Für den Fruchtspiegel Tortengusspulver mit Zucker und Beerenmasse verrühren und auf dem Herd unter rühren kurz aufwallen lassen. Die Fruchtmasse unter rühren abkühlen lassen. Im Anschluss auf der Torte verteilen und diese nochmals eine halbe Stunde kühlen.

Für den Fruchtspiegel:

300 g Erdbeeren, Himbeeren
gemixt (TK oder frisch)

2 Päckchen. Roter Tortenguss

4 EL Zucker

Zum Dekorieren:

200 g Sahne steifgeschlagen
mit 1 Päckchen. Sahnesteif

Erdbeeren, Himbeeren,
Minzeblättchen

Anschließend den Tortenring entfernen. Stücke mit einem Tortenteiler markieren. Sahne in einen Spritzbeutel füllen und Tuffs aufspritzen. Mit Beeren und evtl. Minzeblättchen verzieren.

