

Früchtestreifen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Torte

Ohnebacken

Für den Boden:

150 g Eiswaffeln mit Füllung

100 g Butter

Für den Belag:

400 g Doppelrahmfrischkäse

100 g Zucker

1 pk Vanillinzucker

3 tb Zitronensaft

1 1/2 pk Fruttina Zitrone Geschmack

Fruchtdessertpulver

250 ml Wasser

400 ml Schlagsahne

Für den Guss:

1/2 pk Fruttina Zitrone Geschmack

50 g Zucker

250 ml Wasser

125 ml Schlagsahne

18 Gelee Zitronen

Scheibenhälften

250

1. Für den Boden Eiswaffeln in einen Gefrierbeutel geben und die Eiswaffeln mit einer Teigrolle zerdrücken und in eine Schüssel geben. 2. Butter zerlassen, zu den Bröseln geben und gut verrühren. Die Masse gleichmäßig in einer Springform (26 cm Durchm. Boden gefettet, mit backpapier belegt) verteilen und gut andrücken. 3. Für den Belag den Frischkäse mit Zucker, Vanillinzucker und Zitronensaft verrühren. Fruttina nach Packungsaufschrift - aber nur mit ml Wasser - zubereiten und noch heiß mit Handrührgerät mit Rührbesen unter die Frischkäsemasse rühren. 4. Die Sahne steif schlagen und unterrühren. Die Masse in die Springform füllen und glattstreichen. Die Torte für 2 Stunden kalt stellen. 5. Für den Guss Fruttina mit Zucker und Wasser nach Packungsaufschrift - aber mit 250 ml Wasser - zubereiten. Fruttina vorsichtig , aber schnell auf dem Belag verteilen, glattstreichen und fest werden lassen. 6. Die Torte aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen und 16 Tupfen auf die Tortenoberfläche spritzen. Je eine Geleefrucht an jeden Sahnetupfen lehnen. Die beiden restlichen Geleefruechte in kleine Würfel schneiden und auf der Tortenmitte verteilen. Variation: Wenn lieber ungefüllte Eiswaffeln benutzt werden, die Brösel mit 125 g Butter verrühren. Tip: Den Tortenrand nach belieben mit Puderzucker bestäuben.

