

TIRAMISU-TORTE MIT FRÜCHTEN / NO BAKE KÜHLSCHRANKTORTE



In weniger als 30 Minuten ist diese Torte schon fertig und kann zum Abkühlen in den Kühlschrank. Diese No Bake Tiramisu Torte wird mit Brombeeren und Himbeeren gefüllt, schmeckt durch den Joghurt total frisch und benötigt nur wenige Zutaten.



Zubereitungszeit

30 Minuten



Kühlzeit

4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

CREME

Verrühre die Mascarpone mit der Sahne, dem Joghurt, Puderzucker, Zitronenabrieb und -saft, Sanapart und Vanilleextrakt und schlage die Creme steif.

BODEN

Verrühre den Espresso nach Belieben mit Himbeergeist.

Stelle einen Backring auf eine Tortenplatte und stelle ihn auf 24 cm ein. Tränke die Löffelbiskuit im Kaffee und lege die Backform damit aus. Die Löffelbiskuit sollen ganz dicht aneinanderliegen. Brich bei Bedarf die Löffelbiskuit auseinander und fülle die Lücken damit.

Streiche nun die Hälfte der Creme auf den Boden. Belege diese mit den Himbeeren und Brombeeren und bestreue sie mit der restlichen Creme. Stelle die Torte abgedeckt für mindestens 4 Stunden oder über Nacht kühl.

Löse den Backring und bestreue die Torte kurz vor dem Verzehr mit Kakao und belege die Torte mit Himbeeren und Brombeeren.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

BODEN:

- 200 g** Löffelbiskuits
- 90 ml** Espresso
- nach Bedarf Himbeergeist

CREME:

- 250 g** Mascarpone
- 250 g** Sahne
- 500 g** Naturjoghurt (10%)
- 100 g** Puderzucker
- 1** Zitrone (Abrieb)
- 4 EL** Zitronen (Saft)
- 10 TL** San-apart
- 1 TL** Vanilleextrakt
- nach Bedarf Himbeergeist

FRUCHTFÜLLUNG:

- 100 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- 100 g** Brombeeren

ZUM BESTREUEN:

- 2 EL** Kakao
- 50 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- 50 g** Brombeeren

TIRAMISU-TORTE MIT FRÜCHTEN / NO BAKE KÜHLSCHRANKTORTE

