

Prinzessinnentorte

ZUBEREITUNG

In einer runden Tortenform Biskotten als Boden auslegen, einen Rand aus halbierten Biskotten bilden. Eine rosa-Creme aus Erdbeeren und/oder Himbeeren (ganzjährig tiefgekühlt erhältlich) mit Schlagobers und Gelatine (Alternativ Agar Agar) verrühren. Mit feingeriebener Zitronenzeste würzen und in die Form eingleßen. Einige Stunden kalt stellen. Dekotipp: mit Erdbeeren, Himbeeren und essbaren Dekoperlen garnieren.



ZUTATEN

Manner Biskotten

Himbeeren und/oder Erdbeeren

Schlagobers

Gelantineblätter

Zitronenzeste