

Zutaten:

Biskuit:

3 Eiweiß
1 Prise Salz
80 g Zucker
3 Eigelb
1 P. Schokopuddingpulver
70 g Mehl

Füllung:

6 Blatt Gelatine
450 g Beerencocktail
150 g Zucker
150 g Joghurt
250 g Quark
1 Spritzer Zitronensaft
400 g Schlagsahne

Dekoration:

fruchtige Eissoße
100 g Schlagsahne

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 10min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Eiweiß mit Salz anschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelb verquirlen untermischen. Mehl und Puddingpulver drübersieben und unterheben.

Biskuitteig im Torten-Profi (26cm) und Pizza-Star(20cm) aufteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10 Min.backen.
Die Böden in der Form auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

300 g der Beeren pürieren, mit Joghurt, Quark, Zucker Zitronensaft verrühren.

Gelatine ausdrücken, nach Anweisung auflösen und der Masse angleichen. Geschlagene Sahne und ganze Früchte unterheben.

Sankt Johann einölen. Sahnefüllung abwechselnd mit Zwischenboden einfüllen, oberen Biskuitboden etwas festdrücken. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

Torte stürzen mit Sahne und Fruchtsoße verzieren.