# Konfetti-Torte

von www.VEMMiNA.com

## Zutaten:

**Vorbereitung:**

3 Farben Götterspeise
je 1/4l Wasser
je 3EL Zucker

**Biskuitteig:**

2 Eiweiß
60g Zucker
2 Eigelb
70g Mehl

**Füllung:**

12 Blatt weiße Gelatine
450g Joghurt 1,5%
250g Speisquark 10%
125g Zucker
Saft einer ½ Zitrone
200g Schlagsahne

**Zum Verzieren:**

200g Schlagsahne
1P. Vanillinzucker



**Zubereitungszeit:** 45min
**Backzeit:** 12min
**Temperatur:** 200°C

## Zubereitung:

Götterspeise mit ½ Flüssigkeitsmenge nach Anleitung zubereiten. In flachen Schalen erstarren lassen.
Mit dem *Flora-Set* Blüten und Blätter ausstechen. Die übrige Götterspeise mit dem *Allgäuer* in Würfel schneiden.
Eiweiß in dem *Schlagkessel* steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit dem *Softliner groß* unterziehen, Mehl mit dem *Müllermeister* sieben und ebenfalls unter den Eischnee heben.
*Dauerbackunterlage* auf den *Thermo-Star Vario* legen und die *Mohnblume* daraufstellen.
Biskuitteig einfüllen und mit dem *Liftboy spitz* glattstreichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 12 Minuten backen.

Gelatine im *VEMMiNA Cup 1/4l* in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Quark, Zucker und Zitronensaft mit dem *Schneemann*glattrühren. Die Sahne steifschlagen. Eingeweichte Gelatine auflösenund an die Joghurtmasse angleichen. Schlagsahne und Götterspeisewürfelunterheben.
Die Sahnefüllung auf dem Boden verteilen. Konfetti-Torte 2Stunden kalt stellen.
Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und die Torte nach Belieben verzieren.

**Hinweis:**

Die Götterspeise lässt sich besser verarbeiten, wenn sie bereits am Vortag zubereitet wird.