

Zutaten:

Boden:

150 g Löffelbiskuit
100 g Butter

Füllung:

1 P. Götterspeise Waldmeister
100 g Zucker
1/4 l Wasser
(evtl. 2 Blatt Gelatine)
2-3 Tropfen grüne Speisefarbe

200 g Frischkäse
2 P. Vanillezucker
3 EL Zitronensaft
250 g Schlagsahne

Guß:

1 P. Götterspeise Waldmeister
3 EL Zucker
400 ml Wasser

Verzierung:

250 g Schlagsahne
50 g geröstete Mandelblätter
12 - 16 Himbeeren



Zubereitung:

Boden:

Löffelbiskuit zerbröseln, mit Butter verkneten,
Edelweiß I auf den **Tortenhelfer** stellen, Teig
auf den Boden streuen andrücken, kalt stellen.

Füllung:

Götterspeise, Wasser und Zucker einweichen,
auflösen (nicht kochen lassen) Gelatine im
Cup 1/2 l einweichen, ausdrücken und in der
heißen Götterspeise auflösen. Frischkäse,
Vanillezucker und Zitronensaft im **Schlagkessel**
verrühren, abgekühlte Götterspeise einrühren
und die geschlagene Sahne unterziehen. Masse
auf den gekühlten Boden geben.

Guß:

Götterspeise, Zucker im Wasser einweichen, erhitzen
abkühlen lassen und auf die durchgekühlte Torte zum
Festwerden in den Kühlschrank stellen.

Garnitur:

Sahne im **Cup 1 l** steifschlagen, mit dem
Super-Garnierset ausgarnieren. Mandelblättchen
über die Torte streuen und mit Himbeeren ausgarnieren.

Zubereitungszeit: 40min