

Gallo Spritz – Raspberry-Lime Torte

Eine Empfehlung von
Gallo Family Vineyards und ConditCouture

Tutti i Sensi




Gallo.
FAMILY
VINEYARDS
www.gallo.de

Art: Torte
Schwierigkeitsstufe: einfach

Zutatenliste:

Für den Biskuit:

2 Eier
50 g Mehl
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver
100 g Zucker

Für die Füllung:

12 Blatt Gelatine
600 g Naturjoghurt
400 g geschlagene Sahne
700 g Himbeeren
100 g Gallo Family Vineyards Spritz Raspberry-Lime

Für den Guss:

6 EL Gallo Family Vineyards Spritz Raspberry-Lime
2 EL Zucker
1 Päckchen Tortenguss

Küchengeräte bereitstellen:

Topf
Schüssel
Rührbesen
Springform
Tortenring

Schritt 1

Für den Biskuit die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, Mehl, Backpulver und Speisestärke unterziehen und alles in eine Springform füllen. Anschließend bei 180 Grad Celsius circa 20 Minuten backen.

Schritt 2

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und nach Packungsangabe auflösen. Gallo Spritz Raspberry-Lime und den Joghurt hinzufügen und die geschlagene Sahne unterheben. Zum Schluss die Himbeeren unterheben.

Schritt 3

Um den Tortenboden einen Ring stellen und die Creme einfüllen, glatt streichen und für zwei Stunden kühl stellen. Anschließend mit sechs Esslöffeln Gallo Spritz Raspberry-Lime, zwei Esslöffeln Zucker und einem Päckchen Tortenguss einen Guss herstellen und diesen gleichmäßig auf der Torte verteilen.

Rezept vom 11. Juli 2016