



Leos Himbeertorte

Man nehme:

2 Becher Schmand
Saft von einer Zitrone
5 EL Gelierzucker 3:1

miteinander vermischen

2 Becher Schlagsahne
3 Päckchen Sahnesteif

*Steif schlagen und unter die
Schmandcreme rühren*

1 gekaufter ODER
selbstgebackener Biscuitboden

*mit Tortenring versehen und
mit der Creme bestreichen*

1 Pkg. TK-Himbeeren mit
rotem Tortenguß zubereiten
(oder fertige rote Grütze)

*Auf die Creme geben und über
Nacht kühl stellen!*



Genießen!