



VATERTAGSTORTE

35 Minuten, Einfach, Tortenform mit 24cm Durchmesser



Zutaten:

40 Stk. Biskotten, $\frac{1}{2}$ l Mangosaft, 6 Bl. Gelatine, $\frac{1}{2}$ kg Topfen, 10dag Staubzucker, Saft von 1 Zitrone, Saft von 1 Orange, $\frac{3}{4}$ l Schlagobers (leicht geschlagen), Schokoladeflocken für die Verzierung

1. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
2. Topfen, Zucker und Zitronensaft gut verrühren.
3. Ausgedrückte Gelatine in Orangesaft warm auflösen, zur Topfenmasse geben und einen $\frac{1}{2}$ l Obers unterziehen.
4. Biskotten im warmen Mangosaft tränken und auf dem Tortenboden legen, Topfencreme darauf verteilen und abwechselnd Creme und getränkte Biskotten aufbringen. Mit Creme beenden – ca. sechs Stunden kalt stellen.
5. Tortenrand mit den restlichen Obers bestreichen und die Torte mit Schokoladeflocken verzieren.

12 Portionen - Pro Portion: 419 kcal