



## Super Schnelle Himbeertorte

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 55 Min. **Gesamtzeit:** 55 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

**Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

**1** Tortenboden (Biskuit), selbst gemacht oder gekauft

**2** Pck. Götterspeise (Himbeergeschmack)

**400** g Sahne

**200** g Zucker

**200** g Frischkäse

$\frac{1}{2}$  Zitrone(n), der Saft davon

**300** g Himbeeren (TK)

### ZUBEREITUNG

Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem 26er Tortenring umstellen.

Die Götterspeise in 200 ml Wasser quellen lassen. In einem Topf erhitzen und anschließend erkalten lassen - aber noch nicht fest werden lassen.

Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Zucker mit Frischkäse und Zitronensaft in einer anderen Schüssel schlagen.

Die flüssige, kalte Götterspeise mit der Frischkäsemasse verrühren und die geschlagene Sahne nun unterheben. Die gefrorenen (losen, nicht aneinander haftenden) Himbeeren unterheben.

Diese Masse sofort auf den Tortenboden geben und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.