

Königinnen - Torte

Zutaten:

- 200 g Butterkekse
- 80 g Butter
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 700 g Schlagsahne
- 270 g Zucker
- 600 g Doppelrahm - Frischkäse
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 500 g Obst (Himbeeren, Erdbeeren, Rhabarber, Waldbeeren etc.)
- 2 Packungen Götterspeise (für je ½ l Flüssigkeit, Geschmacksrichtung je nach Obstsorte)



Zubereitung:

- Butterkekse zerkleinern.
- Die Butter zerlassen.
- Butter, 20 g Zucker und die Butterkekse verkneten.
- Teigmasse in eine gefettete Springform drücken.
- Etwa 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.
- Obst zum Unterrühren vorbereiten (evtl. in kleine Stücke schneiden).
- Götterspeise mit 400 ml Wasser anrühren und quellen lassen (ca. 5 Minuten).
- Die gequollene Götterspeise erhitzen (nicht kochen) und etwas abkühlen lassen.
- 500 g Sahne steif schlagen.
- Ein Päckchen Vanillezucker, den Restzucker und den Frischkäse verrühren.
- Nacheinander die Götterspeise, die Sahne und das Obst unter die Käsecreme heben.
- Göttercreme auf den Tortenboden geben.
- Im Kühlschrank ca. 5 Stunden kalt stellen.
- Restsahne mit Sahnesteif und 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen.
- Die Königinntorte mit der Sahne und Obststückchen verzieren.