

Russisch Brot – Torte

Zutaten Tortenboden:

350 g Russisch Brot Kekse
165 g weiche Butter

Zutaten Belag:

600 g Vanille-Joghurt
600 g Schlagsahne
60 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
50 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
2 EL Kakaopulver



Zubereitung:

- Für den Boden Kekse fein zerkrümeln.
- Krümel mit der Butter verkneten.
- Etwa ein Drittel der Krümel in eine gefettete Springform drücken.
- Boden mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.
- Für den Belag Zucker, Vanillezucker und Gelatinepulver vermischen.
- Sahne mit 2 EL der Mischung steif schlagen.
- Restmischung unter den Joghurt rühren.
- Steife Sahne unter den Joghurt heben.
- Die Creme in zwei Teile teilen.
- Unter die eine Hälfte das Kakaopulver rühren.
- Abwechselnd mit einem Esslöffel helle und dunkle Creme auf den Krümelboden geben.
- Dann die Creme glatt streichen.
- Restliche Krümel auf der Creme verteilen.
- Torte mindestens 4 Stunden kühl stellen.