

Schaumkuss -Torte

ein Ring 26 cm

½ Biskuitboden oder 1 Obstboden,
2 Becher Sahne steif schlagen,
250 g Sahnequark,
1 Päckchen gemahlene weiße Gelatine
nach Vorschrift auflösen,
etwa 14 mittlere Schaumküsse.
Den Biskuitboden mit einem eingölten
Tortenring umstellen.

Von den Schaumküssen die Waffelböden abschneiden.
Schaumküsse und Quark verrühren,
die aufgelöste Gelatine unterrühren,
zuletzt die Sahne darunter heben,
die Masse auf den Tortenboden geben, glatt streichen,
einteilen und mit den Waffelböden garnieren.
Die Torte etwa 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

