Torte im Glas

6-7 Jahre

Rezept

Schnelle Torte ohne Backen, Tortenguss und kompliziertes Schichten

Das brauche ich

für ca. 8 Portionen

- 200 g Löffelbiskuits
- 500 g frische Erdbeeren (oder auch Himbeeren)
- 300 g Mascarpone
- 500 g Vanillejoghurt
- Gefrierbeutel
- 8 kleine Gläser
- geraspelte Schokolade



TIPP! Für den Krümelboden könnt ihr auch Butter-, Hafer- oder Schokoladenkekse verwenden. Die Creme kann auch durch Schlagsahne ersetzt werden.

So geht's

1. Füllt das Löffelbiskuit in einen Gefrierbeutel und verschließt ihn. Zerbröselt nun die Kekse im Beutel grob mit den Händen.
2. Wascht die Erdbeeren und schneidet sie in Viertel oder Scheiben. Lasst für jede Portion zur Deko eine schöne Erdbeere ganz.
3. Verrührt Mascarpone mit dem Vanillejoghurt. Füllt die Creme in einen Spritz- oder einen Gefrierbeutel. Schneidet vom Gefrierbeutel zum Spritzen eine Ecke ab.
4. Schichtet jetzt die Törtchen, indem ihr abwechselnd eine Lage Creme, Keksstreusel und Erdbeeren in die Gläser füllt.
5. Zum Abschluss noch zur Dekoration einen Klecks Creme, eine Erdbeere und Schokoraspel darauf. Stellt die Gläser kalt und lasst die Törtchen einige Stunden durchziehen, dann direkt aus dem Glas löffeln. Lecker!





Ravensburger