

Spaghettitorte

Zutaten für die Creme:

4 Becher Sahne á 200 g, 2 Päckchen Vanillesoße ohne Kochen, 2 Päckchen Paradiescreme „Vanille“, 250 g Quark oder Joghurt, 1 Flasche Himbeersoße, 2 Päckchen oder 12 Blatt Gelatine, evtl. Pfirsichspalten zum Belegen.



Zubereitung:

Die Vanillesoße und die Paradiescreme mischen und mit der Sahne steifschlagen, bis eine etwas feste Creme entsteht. Die Gelatine in Wasser einweichen und quellen lassen, danach im Wasserbad auflösen und unter die Creme rühren. Den Quark unterheben und die gesamte Masse mit einer Spätzle-Presse auf einen Biskuitboden drücken (wie beim Spaghetti-Eis). Nach Geschmack können Pfirsichspalten unter der Creme verteilt werden. Nach dem Aufspritzen der Creme die Himbeersoße mit einem Löffel darauf verteilen.