

Sommerbrise-Torte

ca. 10 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Müsliboden:

375 g Dr. Oetker Vitalis Knusper
Schoko
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Vollmilch-Geschmack (1 Becher)

Buttermilchcreme:

½ l Buttermilch
100 g gesiebter Staubzucker
6 EL Holunderblüten-Sirup
8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
Saft von 1 Zitrone
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Verzieren:

Erdbeeren

1 Müsliboden:

Müsli mit Glasur gut vermischen. Einen Backrahmen (24 x 24 cm) auf eine Tortenplatte stellen. Den Müsliboden mit einer Teigkarte darin verteilen und leicht andrücken. 1/2 Std. kalt stellen.

2 Buttermilchcreme:

Buttermilch mit Staubzucker und Sirup gut verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Zitronensaft erwärmen und untermischen. Das Schlagobers unterheben. Die Creme auf dem Müsliboden glatt streichen. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.

3 Die Torte vor dem Servieren mit Erdbeeren beliebig verzieren.