

Schnelle Torte

Zu Gast: Lisa Feller

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1 Fertig-Biskuit-Tortenboden

9 Schaumküsse

250 g Quark

400 ml Sahne

1 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Den Boden der Schaumküsse abnehmen und zur Seite legen. Die Waffeln werden später für die Deko gebraucht.
 2. Die Schaumküsse mit dem Quark und dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und zu einer Creme verrühren.
 3. Die Sahne steif schlagen und unter die Schaumkuss-Creme heben.
 4. Die Creme gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen.
 5. Die schnelle Schaumkuss-Torte im Kühlschrank kaltstellen.
 6. Vor dem Servieren die Schaumkuss-Waffeln halbieren und dekorativ auf der Torte verteilen. Fertig.
-