



WOW-TORTE

für den 0.5 l Bläser, 6 Personen

Rezept
+ Video



ZUTATEN

- 3** Biscuit-Tortenböden
Schokolade
- 300 ml** Rahm
- 150 ml** pürierte kernlose
Himbeeren oder andere
(frische Beeren müssen
geseibt werden!)
- 1 EL** Natur Joghurt
ganze Früchte und
Rahm zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

- Himbeermousse:** Rahm, pürierte oder geseibte Beeren und Joghurt in den Kisag-Bläser füllen. Eine Kapsel einführen und 8 – 10 mal kräftig schütteln.
- Torte:** Den 1. Boden auf die Tortenplatte legen. Einen Teil des Himbeermousses auf dem Tortenboden verteilen. Diesen Vorgang wiederholen. Dann den 3. Tortenboden aufsetzen und mit Himbeermousse, Rahm sowie ganzen Beeren dekorieren. 2 Std. kaltstellen.