

Fruchtiges Beerentörtchen



Zutaten für 10 Portionen

150 g	Mousse Joghurt Heidelbeer-Himbeer
500 ml	Milch
1 Stk.	Biskuitboden
50	Kuchenrandfolie
250 g	Himbeeren
250 g	Heidelbeeren
40 g	klarer Tortenguss
250 ml	Apfelsaft
100 g	Mandelblätter, geröstet
	Fruchtpüree Rote Beeren
	Pistazien gehackt

Zubereitung

Mousse Joghurt Heidelbeer-Himbeer nach Anleitung zubereiten und in einen Spritzbeutel abfüllen.

Aus dem Biskuitboden runde Stücke ausstechen, mit Kuchenrandfolie umwickeln und mit Mousse Joghurt Heidelbeer-Himbeer füllen. Kalt stellen.

Himbeeren und Heidelbeeren auf der Mousse verteilen. Tortenguss mit Apfelsaft zubereiten und wenn er kurz vor dem Anziehen ist, die Früchte damit abglänzen.

Kuchenrandfolie entfernen und die Mandelblätter an die Mousse drücken. Auf einem Teller anrichten und mit Fruchtpüree Rote Beeren und Pistazien dekorieren.

Im Rezept eingesetzte

Vogeley Produkte:

Art.Nr. 89726 Mousse Joghurt Heidelbeer-Himbeer

Art.Nr. 92206 Fruchtpüree Rote Beeren

Art.Nr. 90223 Pistazien, gehackt



Mit einer
180°-Drehung
kommen Sie
direkt zum
„Kochfeber“ von Hügli!