

Günners - Torte

Zutaten:

1 große Biskuitrolle (Geschmacksrichtung nach Wahl)
400 g Sahnequark
400 - 500 ml Schlagsahne (je nach Obstmenge)
20 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
3 Päckchen Vanillezucker
Viel Obst nach Wahl

Zubereitung:

- Biskuitrolle in dünne Scheiben aufschneiden.
- Den Rand einer Springform mit den Teilen auskleiden.
- Mit den restlichen Teilen den Boden (nicht den Fußboden) bedecken.
- Vanillezucker und Gelatinepulver vermischen.
- Die Sahne sehr steif schlagen.
- Dabei die gezuckerte Gelatine einrieseln lassen.
- Den Quark und das Obst unter die Sahne heben.
- Die Quark - Sahne - Obst - Masse auf den Biskuitrollenboden geben.
- 3 - 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.