

Stachelbeer Torte

1 Biskuitboden
1 Gl. Stachelbeeren
evtl. Zucker
1 Tortenguss
1/4l geschlagene Sahne
1 El. Gehackte Nüsse

Zubereitung:

Vom Biskuitboden einen 1cm dicken Deckel abschneiden. Den unteren Boden mit Stachelbeeren belegen. Saft mit Tortenguss andicken, darüber gießen, erkalten lassen. Dann die geschlagene Sahne darauf geben. Den Biskuitboden zerbröckeln, mit den Nüssen in Butter anrösten, dann erkalten lassen. Diese Biskuitkrümmel auf die Sahne geben.