Spaghetti-Torte

**Die wunderbare und geschmackvolle Spaghetti-Torte lässt Herzen höherschlagen! Zarter Biskuit belegt mit Joghurtcreme, Kirschen, einer vorzüglichen Vanillecreme, Himbeersoße und Kokosraspel! Mmhh… ein Gedicht **

glutenfrei, weizenfrei

Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

1 Grundrezept Biskuit für Kuchen

Für den Joghurtbelag:
500g Naturjoghurt
3 EL Vanillezucker
etwas gemahlene Vanille
200ml flüssige Sahne
6 Blatt Gelatine
1/2 Glas Sauerkirschen, abgetropft (Abtropfgewicht pro ganzes Glas 350g)

Für den Spaghetti-Belag:
400ml flüssige Sahne
1 P. Paradiescreme Vanillegeschmack von Dr. Oetker

Außerdem:
100g Himbeeren
1 TL Zucker
1,5 EL Kokosraspel

1. Den Biskuit nach Rezept herstellen, auskühlen lassen, auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.
2. Für den Joghurtbelag Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Joghurt, Vanillezucker und gemahlene Vanille verrühren. Gelatine ausdrücken und mit 60ml heißem Wasser auflösen. Einen EL Joghurtmasse zur Gelatine rühren, dann sofort die gesamte Gelatineflüssigkeit unter die Joghurtmasse rühren. Sahne unterheben.
3. Die halbe Joghurtmasse auf den Biskuit geben, Kirschen darauf verteilen und die restliche Joghurtmasse darauf verteilen. Im Kühlschrank etwa 1 Stunde gelieren lassen.
4. Für den Spaghetti-Belag Sahne und Cremepulver in eine hohe Rührschüssel geben und auf höchster Stufe 3 Minuten aufschlagen. Den Tortenring entfernen, die Creme in eine Kartoffelpresse füllen und auf die Torte spritzen. Alternativ kann die Creme in einen Gefrierbeutel gefüllt werden, eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden und die Creme auf die Torte spritzen.
5. Himbeeren pürieren, Zucker unterrühren und auf die Creme geben. Mit Kokosraspeln bestreuen.

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de