

WEIHNACHTSTORTE

Zutaten:

Boden

Bisquitboden mit 6 Eier
1 Tl. Lebkuchengewürz
1 Tl. Zimt

Füllung

1 Glas Zwetschgen
1 Pck. Tortenguß
5 Sahne
5 Pck. Sahnesteif
3 Pck. Vanillezucker
Weihnachtsdekoration aus Schokolade

Zubereitung:

Tortenboden in drei Böden teilen. Auf den ersten Boden die gelierten Zwetschgen geben. Erkalten lassen.

Wenn Zwetschen erkaltet, dann 1 Becher Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und auf die gelierten Zwetschgen verteilen. Zweiten Boden darauf geben. 2 Becher Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und auf Tortenboden geben. Dritten Tortenboden darauf setzen. Restliche 2 Becher Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und die Torte damit verzieren.

Torte Weihnachtlich dekorieren.