

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

www.Heimat-schmeckt.de / [Rezepte](#) / [Backen](#)

Weincremetorte

Zutaten und Zubereitung

40 ml Moselriesling 375 g Quark Saft von 2 Zitronen 1 Päckchen Vanillezucker 100 g Zucker 12 Blatt Gelatine 3 Becher Sahne Tortenboden aus Biskuitteig Oblaten

Moselriesling, Quark, Zitronensaft, Vanillezucker und Zucker verrühren. Gelatine auflösen und unter die Rührmasse ziehen. Danach kalt stellen. Die Sahne schlagen und sobald die Rührmasse dicklich wird, darunter mischen. Tortenboden aus Biskuitteig mit Oblaten auslegen. Die Masse mit der Sahne auf dem Tortenboden verteilen und kalt stellen. Die Torte ist servierfertig, wenn die Masse steif ist.

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

- ☐ Nur den Link
- ☐ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.