

Ostertorte

Ab 1. Woche

Zutaten (10 Portionen): **Für den Boden**



- 2 Bonvita Knusper-Riegel
- 3 Bonvita Toffee-Riegel
- 100 g Bonvita Früchte-Müsli
- 1 TL Backpulver
- 10 EL Mineralwasser
- 1 Eiweiß
- Für den Belag**
- 3 Btl. Bonvita Creme Toscana
- 375 ml Mineralwasser
- 375 g fettarmer Joghurt (1,5% F.)
- 3 Blatt weiße Gelatine
- Für den Spiegel**
- 1/8 l fresh & light Sauerkirsch
- 3 Blatt rote Gelatine

Früchte-Müsli sehr fein mahlen, Riegel klein hacken, mit Backpulver und Mineralwasser mischen, 1 Eiweiß steif schlagen und unterheben. Springform 28 cm mit Backtrennpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und mit der Gabel einstechen, im vorgeheizten Backofen bei 180° C 10-12 Min. backen. Boden auskühlen lassen.

Für den Belag:

3 Beutel Creme Toscana mit Mineralwasser und Joghurt nach Vorschrift zubereiten, 3 Blatt aufgelöste Gelatine unterrühren, darauf einen Kirschsiegel von 1/8 l fresh & light Sauerkirsch und 3 Blatt Gelatine.



Pro Portion: 194 kcal 5,2 g Fett 1,8 BE