



Tortenrezept »Lockvogel«

eine Köstlichkeit ohne Backen in 30 Minuten zaubern!

Warum nennt der Verfasser das Rezept »Lockvogel«?

Weil er vorführen will, wie auch Sie diese Spezialität begeistern wird!

Denn ebenso könnte man Appetit auf seine Bücher bekommen, die in ihrer Art ebenfalls einzigartig sind, was keineswegs eine übertriebene Werbeaussage ist.

Hier geht es zu seiner Autorensseite: www.oppelweb.de

Zutaten

1 Packung Biskuit-Zungen (bzw. Löffelbiskuit)

200 g Sahne (30 %)

200 ml Milch

100 ml Weinbrand

10 bis 20 g Zucker (auch Rohrzucker)

500 g Erdbeeren

(Flache Platte oder Schale mit etwas Rand, flacher Teller).

Rezept

Milch, Weinbrand und Zucker in Behälter mischen.

Von dieser Flüssigkeit etwas in einen flachen Teller gießen.

Eine flache Platte mit etwas Rand bereitstellen.

Einige Biskuits in den Teller legen, damit sie sich vollsaugen; von dort gleich zügig auf die Platte bringen, bis diese vollständig belegt ist.

Sahne schlagen und eine dünne Schicht auf die Biskuits auftragen

Nun eine zweite Lage getränkte Biskuits »gegenläufig« auf die Platte schichten.

Darauf folgt wieder ein dünner Strich Sahne.

Erdbeerscheibchen vollflächig auf die Sahne auslegen.

Sahne in dünner Schicht über die Erdbeeren streichen.

Es folgt eine weitere Lage getränkter Biskuits mit dünner Sahneabdeckung, und schließlich wieder eine Ebene mit Erdbeerscheibchen.

Abschließend die restliche Sahne über das ganze »Bauwerk« verstreichen.

Die Platte sollte jetzt in den Kühlschrank kommen; kalt schmeckt's am besten.

Guten Appetit!

Was man dazu braucht & wie es geht ...



... und ab in den Kühlschrank!