



Fribo-Torte

Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel:

4 Eier

200 g Zucker

300 ml Flüssigkeit (Milch, Kakao, Fanta... je nachdem wie süß deine Flüssigkeit ist kannst du den Zucker reduzieren)

100 ml neutrales Öl

200 g. Mehl

1 Päckchen Backpulver

250 g Mascarpone

200 g Magerquark

Obst (Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Mandarinen...)

Zucker und Vanillezucker

Schokoglasur

Schokoriegel

Außerdem: Rührgerät, Rührschüssel, Tortenform/ring

1. Stelle aus den ersten 6 Zutaten einen Rührteig her, den du anschließend in eine Tortenform bzw. einen Tortenring füllst und bei 160° Grad ca. 45 min bäckst.
2. Wenn der Teig abgekühlt ist kannst du ihn teilen - je nachdem wie viele Böden du brauchst, bzw. weitere Böden backen.
3. Aus Mascarpone, Quark, den Früchten, etwas Zucker und Vanillezucker rührst du eine glatte Creme und streichst sie auf den untersten Boden. Es folgt ein weiterer Boden und eine weitere Schicht Creme sowie ein letzter dritter Boden obendrauf.
4. Die Schokoglasur wird erwärmt oder im Wasserbad geschmolzen und damit die ganze Torte überzogen und nach Belieben dekoriert. Die Schokoriegel werden an der Seite mit Glasur „angeklebt“.

Viel Erfolg beim Ausprobieren!