

Schaumkuss-Torte

schnell (20'), einfach, lecker

1 Schoggi-Tortenboden 2-fach durchgeschnitten (z. B. aus Migros)

8 Schaumküsse dunkel gross oder 1 Schachtel kleine Schaumküsse z. B. Kiss von der Migros

250 g Magerquark

4 dl Halbrahm

Mit heissem Messer die Biskuitböden der Schaumküsse abschneiden, Biskuitböden für Dekoration zur Seite legen.

Mit einer Gabel Schaumkussmasse zerdrücken, sodass man die Schoggi-Stückli noch sieht.

Quark unter die Schaumkussmasse mischen. Halbrahm steif schlagen und ebenfalls sorgfältig darunter mischen.

Masse auf die Tortenböden verteilen. Am Schluss mit den Schaumkussbiskuitböden dekorieren.

Die Torte sollte vor dem Servieren mindestens 24 h im Kühlschrank gelagert werden.