Ribiseltorte

Für diese leckere Torte braucht ihr zuerst einen Biskuitboden. Ein Rezept dafür findet ihr hier:
https://www.stoibergut.at/2016/04/06/biskuitboden/
Für die Torte reicht allerdings auch die halbe Masse.

Zutaten:

Belag:

- 375 ml Buttermilch
- 125 g Zucker
- 1/2 Becher Sauerrahm
- 500 g Ribisel
- 10 Blatt Gelatine
- 250 ml Schlagobers

Zubereitung:

Schlagobers steif schlagen; Buttermilch, Zucker und Sauerrahm verrühren. Aufgelöste, erkaltete Gelatine in die Masse einrühren. Ein Drittel der Masse auf dem Tortenboden verteilen - danach die Ribisel und abschließend die restliche Creme auf die Torte streichen.

Gutes Gelingen!