

# Himbeertorte ohne Backen



## FÜR DIE KEKSIGE HIMBEERTORTE BRAUCHT IHR

300 g	TK Himbeeren
1 Pck	Puddingpulver (Vanille)
100 ml	Wasser
30 g	Zucker
500 ml	Sahne
2 Pck	Sahnesteif
1 Pck	Wikana Butter Kekse
	Rote Zuckerschrift
	Frische Himbeeren und Baiser zum Dekorieren

## UND SO WIRDS GEMACHT

- 1 200 g TK Himbeeren mit Puddingpulver, Zucker und Wasser kurz aufkochen. In eine Herz-Silikonform geben und in den Kühlschrank stellen.
- 2 Die restlichen 100 g TK Himbeeren auftauen und pürieren. 500 ml Sahne mit 2 Pck. Sahnesteif steif schlagen. Himbeerpüree unterheben unditerrühren.
- 3 Die Himbeersahne in die Herzform geben. Mit einer leckeren Schicht Wikana Butter Kekse belegen. In den Kühlschrank für mindestens 4 Stunden oder über Nacht stellen.
- 4 Danach die Form vorsichtig auf einen Teller aus der Silikonbackform stürzen.
- 5 Mit knusprigen Wikana Keksen, Himbeeren und Baiser dekorieren.
- 6 Auf die Kekse könnt ihr mit roter Zuckerschrift auch kleine Liebesbotschaften schreiben. Zum Beispiel: „Liebe ist ... Glück ... Küsse ... Spaß ... Magie ... DU“ oder natürlich „Du bist mein Lieblings-KEKS“