

## Eiskönigin Geburtstagstorte

### Zutaten

Für 12-16 Personen

1 Gugelhopf- oder beliebige Form mit mind. 2 Liter Inhalt  
Zahnstocher, halbiert

Glace:

7,5 dl Rahm, steif geschlagen  
100 g Meringues, grob zerbröselt  
180 g Joghurt nature  
300 g Himbeeren, püriert  
3 EL Zucker

Garnitur:

4-8 weisse Mini-Schoggiköpfchen  
4-8 braune Mini-Schoggiköpfchen  
ca. 20-25 rote Gelee-Himbeeren  
1 Pack Mini-Meringues



### Zubereitung

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Tiefkühlen: über Nacht

1. Glace: Rahm, Meringues und Joghurt mischen. Himbeerpüree mit Zucker mischen, mit der Gabel marmorartig unter die Rahmmasse ziehen und in die Form giessen. Über Nacht tiefkühlen.
2. Garnitur: Alle Zutaten bereitstellen. Die roten Gelee-Himbeeren je mit einem halben Zahnstocher an den Schoggiköpfchen befestigen. Form aus dem Tiefkühler nehmen, kurz in heisses Wasser tauchen oder mit einem Haarföhn anblasen. Glace auf eine Platte stürzen. Garnieren gemäss Bild. Mit einem zackigen Messer in Stücke schneiden. Glace schmeckt leicht angetaut wunderbar cremig.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 268 kcal, 4g Eiweiss, 17g Fett, 26g Kohlenhydrate.