



Hochzeitstorte

ZUTATEN:

- 1 Laib Fiorella di Tomino**
- 1 Laib ROUGETTE Landkäse**
- 1 Laib Montagnolo**
- 300 g Blaubeeren
- 200 g Johannisbeeren
- 200 g Himbeeren
- 5 Feigen
- 200 g Brombeeren
- 200 g Erdbeeren
- 3 EL Marmelade

- Essbare Blumen
- Rosmarinzweige
- Mini- Cracker
- 1 Kuchenteller



ZUBEREITUNG:

1. Obst waschen und trocknen. Feigen in Viertel schneiden. Erdbeeren halbieren.
2. Auf einen Kuchenteller den ROUGETTE Landkäse Laib setzen, darauf den Montagnolo Laib setzen, zum Schluss den Fiorella di Tomino Laib auf die beiden Laibe setzen. Die obere Fläche des Fiorella di Tomino mit Marmelade bestreichen und darauf verschiedene Obstsorten legen. Auf das zweite Stockwerk des Kuchens Marmelade streichen und das Ganze mit Obst dekorieren. Die Basis der Torte mit Obst dekorieren. Die Dekoration mit essbaren Blumen, Rosmarin und Mini-Crackern abschließen.

ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Gesamtzeit: 30 Min.

Nährwertangaben pro 100 g : 1484,8 KJ / 359,2 kcal | E 11,7 | F 33,4 | KH 2,5

Weitere Rezepte unter: www.lust-auf-kaese.de