

# Erdbeer-Vanille Torte



## **Zutaten für den Boden:**

**150 g Löffelbiskuits**

**125 g Butter**

## **Zutaten für den Belag:**

**525 g Frischkäse oder Quark**

**300 g Vanillejoghurt**

**1 Schote Bourbon Vanille**

**300 g Erdbeeren**

**12 Blatt Gelatine für die Frischkäse Masse**

**75 g Vanillezucker**

**Schokostreusel zur Dekoration**

**Backzeit: keine, Kühlzeit gute 5 Stunden**

Für den Boden lässt man die Butter schmelzen. Die Biskuits zerkleinert man in einer Plastiktüte mit dem Nudelholz bis es Brösel sind. Dann vermengt man die Butter mit den Bröseln. Die Backform wird mit Backpapier ausgelegt, dann wird die Masse mit einem Löffel glatt auf den Boden der Form gedrückt. Den Tortenboden im Kühlschrank kühlen.

Man wäscht und putzt die Erdbeeren. Den Frischkäse, Zucker, das Mark der Bourbon Vanilleschote und den Joghurt vermengen. Die Gelatine zusammen mit ein wenig Milch erwärmen und auflösen, dann unter die Frischkäse-Masse heben. Die Erdbeeren auf den Tortenboden setzen. Anschließend die Frischkäse Masse auf dem Boden verteilen. Die Torte im Kühlschrank fest werden lassen. Erdbeeren und Schokostreusel auf der Torte verteilen.

Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kalt stellen.