

# Erdbeer Mohn Torte



## Zutaten für den Boden:

**150 g Löffelbiskuits**  
**125 g Butter**

## Zutaten für den Belag:

**525 g Frischkäse oder Quark**  
**300 g Joghurt**  
**3 Esslöffel Limetten Saft**  
**20 g gemahlene Mohn**  
**200 g Erdbeeren**  
**8 Blatt Gelatine**  
**75 g Zucker**

## 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 kalt stellen.

In der Zwischenzeit den Frischkäse, Joghurt und den Mohn vermengen. Die Erdbeeren putzen, den Großteil mit dem Mixstab pürieren. Ein paar Früchte für die Deko bei Seite legen. Das Erdbeerpüree mit dem Frischkäse mischen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann mit Limettensaft und dem Zucker erwärmen und darin auflösen. Die aufgelöste Gelatine unter die Frischkäse-Erdbeer Masse heben und auf dem nun festen Tortenboden gießen.

Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kalt stellen, anschließend dekorieren.