

# Erdbeere-Waldmeister Torte



## Zutaten für den Boden:

**200 g Löffelbiskuit**  
**100 g Butter**

## Zutaten für den Belag:

**525 g Frischkäse oder Quark**  
**300 g Joghurt**  
**50 ml Waldmeister Sirup**  
**50 ml Sahne**  
**200 g Erdbeeren**  
**12 Blatt Gelatine**  
**75 g Zucker**  
**Erdbeeren zum dekorieren**

## 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 und den Joghurt vermengen. Die Erdbeeren putzen, und in Hälften schneiden. Ein paar Früchte für die Deko bei Seite legen. Getrennt voneinander jeweils 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne erwärmen und 6 Blatt Gelatine darin auflösen, die restlichen 6 Blatt Gelatine mit Waldmeister Sirup und dem Zucker erwärmen und darin auflösen. Die Frischkäsemasse halbieren. Die eine Hälfte mit der Gelatine Sahne Mischung verrühren, die andere Hälfte mit der Waldmeister Mischung vermengen. Dann gießt man die weiße Mischung auf den Tortenboden. Verteilt die Erdbeeren und stellt die Torte ein Weilchen in dne Kühlschrank. Wenn die weiße Masse etwas fest geworden ist, kommt die Waldmeister Mischung drauf. Mit einer Gabel marmoriert man man die Torte ein wenig. Nach zwei Stunden im Kühlschrank dekoriert man die Torte mit Erdbeeren.

Im Kühlschrank mindestens fünf weitere Stunden kalt stellen.