

Erdbeer-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
300 g Erdbeeren
12 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 und Joghurt vermengen. Die Erdbeeren putzen, den Großteil in kleine Stücke schneiden. Ein paar Früchte für die Deko bei Seite legen. Die Erdbeerstücke 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.