

Erdbeer-Holunder Torte



Zutaten für den Boden:

150 g Löffelbiskuits
125 g Butter

Zutaten für den Belag:

525 g Frischkäse oder Quark
300 g Joghurt
50 ml Holunder Sirup
300 g Erdbeeren
12 Blatt Gelatine
75 g Zucker

Backzeit: keine, Kühlzeit gute 5 Stunden

Für den Boden lässt man die Butter schmelzen. Die Biskuit 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 und am Stück belassen. Ein paar Früchte für die Deko beiseite legen. Die Erdbeeren dicht an dicht auf den Tortenboden setzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann mit Holunder Sirup und dem Zucker erwärmen und darin auflösen. Die aufgelöste Gelatine unter die Frischkäse-Masse heben und auf den nun festen Tortenboden mit den Erdbeeren gießen.

Ein paar Erdbeeren in Hälften schneiden und damit die Torte dekorieren, sobald die Frischkäse Masse einigermaßen fest geworden ist. Mit Schoko Streusel und Schoko Soße dekorieren.

Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kalt stellen.