

Erdbeertorte mit Frischkäse



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Eine Erdbeertorte, die nicht in den Backofen muss und somit von wirklich jedermann zubereitet werden kann.

Die Basis, der Boden besteht aus zerbröselten Amaretti- sowie Butterkekse, über die eine Frischkäsefüllung gezogen wird.

Zum einen hält der Frischkäse die Erdbeeren fest und zum anderen verleiht er der Torte einen sehr cremigen Geschmack.

Zutaten

- **Für den Boden:** 50 g Butterkekse, gestoßen, zerbrösel
- 50 g Amaretti - Kekse, gestoßen, zerbrösel
- 60 g weiche Butter
- 2 EL Zucker
- **Für den Belag:** 450 g gleichmäßig kleine Erdbeeren oder halbierte, geputzt, gewaschen, trocken

abgelaufen

- 400 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 4 Blatt weiße Gelatine, kalt eingeweicht
- Saft und Abrieb 1 Zitrone
- 100 ml Orangensaft
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Tütchen roter Tortenguss, nach Packungsanweisung
- 200 g geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Boden Eine 26 cm große Springform mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Die zerbröselten Butterkekse und Amaretti mit dem Zucker vermengen und mit den Händen auf den Springformboden drücken und gleichmäßig verteilen. Danach zunächst etwas kalt stellen.

Schritt3

Der Belag Die gut ausgedrückte Gelatine mit etwas Orangensaft erhitzen. (Das geht in der Mikrowelle ganz gut)

Schritt4

Den Frischkäse mit dem restlichen Orangensaft, Zitronensaft und Abrieb, sowie dem Vanillezucker glatt verrühren und die erhitzte Gelatine dazu geben. Die Masse auf dem Tortenboden glatt verstreichen. Etwas „anziehen“ lassen und die geschlagene Sahne in 2 Schritten unter heben.

Schritt5

1-2 Stunden mit Klarsichtfolie abgedeckt, in den Kühlschrank stellen.

Schritt6

Danach großzügig mit den Erdbeeren belegen und mit dem nach Packungsanweisung zubereiteten Tortenguss überziehen.

Schritt7

Vor dem Servieren wieder durchkühlen lassen.

Das Erdbeertorte Rezept ist nicht nur für experimentierfreudige, sondern auch für Verfechter der klassischen Zubereitung mittels Backofen.

Probieren Sie es einmal aus. Besonders im Sommer werden Sie die Vorteile definitiv zu schätzen wissen.

Rezeptart: Torten **Tags:** erdbeeren, erdbeerkuchen, erdbeertorte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeertorte-mit-frischkaese/>