



Schnelle Erdbeer- Torte mit Löffelbiskuits und Frischkäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Vegetarisch mit Agar-Agar, unproblematisch, schnell gemacht

Zutaten

- Für den Boden einer 22 cm großen Springform:
- 100 g Löffelbiskuits
- 80 g weiche Butter
- Für die Füllung:
- 500 g vollreife Erdbeeren, geputzt,
- Saft und Abrieb 1 Limette, ab gespült
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 50 g Zucker
- 1 ½ TL Agar-Agar-Pulver (Pflanzliches Geliermittel aus dem Reformhaus)
- 200 ml Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Boden:

Schritt2

Löffelbiskuits in eine Plastiktüte geben und mit dem Rollholz fein zerbröseln. Mit der weichen Butter vermischen und mit den Händen in die Springform drücken; 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Schritt3

Die Füllung und der Guss:

Schritt4

Die Hälfte der Erdbeeren vierteln, den Rest mit Zucker pürieren.

Schritt5

Für den Guss:

Schritt6

3-4 EL mit 1/2 TL Agar-Agar und dem Limettensaft 2 min. köcheln lassen und mit dem restlichen Erdbeer-Pürrèe verrühren.

Schritt7

Den Frischkäse mit dem Limettensaft und Abrieb und 35 g Zucker glatt rühren, die Sahne steif schlagen.

Schritt8

1 TL Agar-Agar und 6 EL Sahne etwa 2 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen und unter ständigem Rühren zum Frischkäse geben.

Schritt9

Die geviertelten Erdbeeren und die restliche, geschlagene Sahne unter die Masse heben; auf dem Boden verteilen, glatt streichen.

Schritt10

Den Erdbeerguss darüber gießen, wenigstens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, dann aus der Form lösen und servieren.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** frischkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-erdbeer-torte-mit-loeffelbiskuits-und-frischkaese/>