Erdbeer-Margarita-Torte

Kuchen » Erdbeer

Zutaten (16 Stücke)

» 125g Butter/Margarine
» 150g Butterkekse
» 12 Blatt Gelatine
» 1kg Erdbeeren
» 100ml Zitronenlimonade
» 2 EL Tequila
» 150g Zucker
» 1/2 Zitrone(n)
» 200ml Schlagsahne

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Butter in einem Topf schmelzen. Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, mit einer Teigrolle zerkleinern. Zur Butter geben und vermengen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26cm) geben, festdrücken und 30min kalt stellen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen und putzen. Ca. 750g Früchte mit Limonade, Tequila, Zucker und Zitronensaft fein pürieren. Gelatine bei schwacher Hitze auflösen, mit 4EL Erdbeerpüree verrühren. Dann unter das restliche Püree rühren. Etwa 30min in den Kühlschrank stellen.

3. Die Sahne steif schlagen und unter das Früchtepüree heben, sobald es zu gelieren beginnt. Die Creme auf den Keksboden geben, glatt streichen und ca. 3 Stunden kalt stellen.

4. Etwa 100g der übrigen Erdbeeren pürieren, auf die Torte streichen. Die restlichen Beeren halbieren oder in Scheiben schneiden und die Torte damit verzieren. Nach Wunsch mit Pistazienblättchen, Puderzucker und Minze garnieren.

Nährwerte: 200kcal/E2g/F12g/KH19g pro Stück

angelegt am: 15.01.2005 Rezept-Nr: 1390

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke