Erdbeertorte mit Frischkäse

Kuchen » Erdbeer

Zutaten (16 Stücke)

» 1 Biskuit-Tortenboden
» 50g Erdbeerkonfitüre
» 650g Erdbeeren
» 9 Blatt weiße Gelatine
» 50g Zucker
» 100ml Milch
» 1 Vanilleschote(n)
» 400g Frischkäse (leicht)
» 400ml Schlagsahne
» 1 Pk. Tortenguß (rot)
» Minze

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Wiener Boden auf eine Tortenplatte legen, mit Konfitüre bestreichen und mit einem Tortenring umschließen. 150g Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden.

2. Die Gelatine einweichen. Zucker, Milch und Vanillemark in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Milch auflösen.

3. Kalten Frischkäse unterrühren, kühl stellen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben. Zum Schluss die Erdbeerstücke unterziehen.

4. Die Erdbeercreme auf den Tortenboden geben und glatt streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Die übrigen Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und mit den Erdbeeren belegen. Den Guss nach Anleitung zubereiten, die Erdbeeren damit überziehen und den Guss fest werden lassen. Tortenring entfernen und die Torte mit Minze verziert bis zum Verzehr kühl stellen.

Nährwerte: 250kcal/E6g/F16g/KH20g pro Stück

angelegt am: 22.02.2007 Rezept-Nr: 2216

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