Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Frischkäse Torte mit Erdbeeren

Kuchen & Gebäck Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

Die Kekse in einen großen Gefrierbeutel füllen, verschließen und den Inhalt mit den Händen vollständig zerbröseln. Butter in einem Topf schmelzen, mit den Keksbröseln vermischen und anschließend in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Frischkäse, Joghurt und Zitronensaft mit dem Mixer verrühren. Gelatine in 150ml kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Den Zucker hinzufügen, unter Rühren erhitzen bis sich die Gelatine auflöst. Anschließend zügig in die Creme einrühren. Frischkäse Creme auf den Brösel Boden in die Springform geben und für min. 3 Stunden kühlen. Mit den Erdbeeren garnieren, das Tortengelee nach Anleitung zubereiten und die Erdbeeren mit dem Gelee übergießen.

ZUTATEN

- 150 g Vollkornkekse
- 125 g Butter
- 600 g Frischkäse Doppelrahm
- 300 g Joghurt
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Pkg. gemahlene Gelatine (Alternativ 2-3 Blatt)
- 75 g Zucker
- 600 g Erdbeeren
- 1 Pkg. rotes Tortengelee