



Erdbeer-Torte – No bake

Zutaten Keksboden:

200g Vollkorn-Butterkekse
130g flüssige Butter

Zutaten Füllung:

700g Erdbeeren
500g Magerquark
3 EL Zitronensaft
1 TL Vanilleextrakt
6 Blatt Gelatine
100g Zucker
250g Sahne
150ml warmes Wasser

Zubereitung Keksboden:

Die Kekse grob zerkleinern und im Multizerkleinerer zu feinen Krümeln mahlen. Die Butter schmelzen und mit den Krümeln vermengen, dann in eine 26er Form geben und gut andrücken. Für ca. 15 Min. ins Gefrierfach stellen.

Zubereitung Füllung:

Die Erdbeeren waschen und putzen.

Quark, Zitronensaft und Vanilleextrakt mit einem Schneebesen gut verrühren.

Gelatineblätter in kaltes Wasser legen, dass sie nicht zusammenkleben und ca. 10 Min. einweichen.

Sahne steif schlagen.

In 150ml warmes Wasser die Gelatineblätter auflösen, Zucker einrühren und so lange rühren bis sich der Zucker komplett gelöst hat. 2 EL von der Quarkmasse zum Gelatine-Mix geben und verrühren. Nun den Gelatine-Mix zur Quarkmasse geben und gut verrühren. Jetzt die steifgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Ca. 15 Erdbeeren halbieren und dicht an dicht an den Springformrand stellen, die restlichen Erdbeeren im Ganzen innen reinstellen. Quarkcreme auf den Erdbeeren verteilen und glattstreichen.