

# Rezept Erdbeer-Frischkäse-Torte

Eine fruchtige, erfrischende Torte in der Sommerzeit. Diese Erdbeer-Frischkäse-Torte besteht aus einem Biskuit-Boden und Frischkäse-Creme als Belag.

## Zutaten für den Boden:

2 Eier  
2 EL Wasser  
75 g Zucker  
1/2 Päckchen Vanillezucker  
2 EL Mehl  
2 EL Speisestärke  
1/2 TL Backpulver

## Für den Belag:

3 Blatt Gelatine  
300 g Frischkäse  
60 g Puderzucker  
2 EL Milch  
500 g Erdbeeren  
400 ml Sahne  
2 Päckchen Sahnesteif  
1 Päckchen Vanillezucker  
50 g Mandelblättchen

## Zubereitung:

Für die Erdbeer-Frischkäse-Torte zu Beginn den Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und eine Springform (Durchmesser mindestens 26 cm) einfetten, anschließend wird der Biskuit-Teig zubereitet.

Hierzu die Eier trennen, das Eiweiß zu steifem Eischnee verschlagen und das Eigelb mit dem Wasser, dem Zucker, dem

Vanillezucker schaumig rühren.

Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen und in die Eigelb-Masse einrühren.

Zu letzt noch den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Diesen Teig für die Erdbeer-Frischkäse-Torte in den Ofen geben und dort 20 min backen lassen.

Nach der Backzeit den Biskuit-Boden vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

In dieser Zeit die Gelatine nach Packungsanleitung auflösen.

Den Frischkäse mit der Milch und dem Puderzucker glatt rühren und die ausgedrückte Gelatine langsam unterrühren.

Wenn möglich um den ausgekühlten Tortenboden einen Tortenring legen und die Frischkäsecreme auf den Boden geben und glatt streichen.

Die Erdbeer-Frischkäse-Torte nun für 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Die Erdbeeren waschen, den Stängel entfernen und in etwas dickere Scheiben schneiden.

Die Sahne mit dem Sahnesteif sowie dem Vanillezucker steif schlagen.

Nach 3 Std. die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und mit den Erdbeerscheiben belegen.

Zum Schluss noch die Sahne auf den Erdbeeren verteilen, die Mandelblättchen überstreuen und bis zum Verzehr erneut in den Kühlschrank stellen.

*Zurück zu den Tortenrezepten*

*Zurück zu den Backrezepten*