REZEPT FÜR ERDBEER-RHABARBER-FRISCHKÄSETORTE

ERDBEER-RHABARBER-FRISCHKÄSETORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Stücke | 75 Min. | + Abkühl- und Kühlzeiten

Zutaten

- 80 g Butter
- 150 g Vollkorn-Butterkekse
- 30 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- fein abgeriebene Schale und Saft von 1/2 Bio-Zitrone
- 100 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 3 Päckchen Sahnefestiger
- 400 g Schlagsahne
- 400 g Doppelrahmfrischkäse
- 250 g Rhabarber
- 350 g Erdbeeren
- 100 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 3:1
- Minzeblättchen zum Verzieren

1019

ZUBEREITUNG

420	6	33	28
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen. Eine Springform (ca. 20 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier belegen, dünn mit Butter einpinseln. Kekse im Blitzhacker fein zerkrümeln, mit übriger flüssiger Butter und Braunem Bio-Zucker mischen. In der Form als Boden gut festdrücken. Im heißen Ofen 10-15 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Bio-Puderzucker sieben. 50 g mit 2 Päckchen Sahnefestiger mischen. Sahne kurz anschlagen, dann Mix einrieseln lassen und steif schlagen. Frischkäse, 50 g Bio-Puderzucker, 1 Päckchen Sahnefestiger, Zitronensaft und -schale kurz verrühren. Sahne locker unterheben und Creme auf den abgekühlten Boden in der Form streichen. Kühl stellen.

3. Rhabarber putzen, schälen und klein schneiden. 200 g Erdbeeren waschen, trocken tupfen und würfeln. Mit Rhabarber und 2 EL Wasser aufkochen und ca. 5 Minuten weich garen. Bio-Gelierzucker zufügen, erneut aufkochen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen. In eine Schüssel füllen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Auf dem Kuchen verteilen und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht kalt stellen.

4. Vor dem Servieren übrige Erdbeeren waschen, trocken tupfen und vierteln. Torte aus der Form lösen, Erdbeeren darauf verteilen. Mit Minzeblättchen verzieren.