

## REZEPT FÜR ERDBEER-FRISCHKÄSETORTE



### ERDBEER-FRISCHKÄSETORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12-16 Stücke | 50 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

#### Zutaten

##### Für den Teig:

- 120 g weiche Butter
- 120 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 100 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- Fett für die Form

##### Für die Frischkäsecreme:

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 Pck. Sahnesteif
- 1 Pck. Vanillezucker
- 600 g Schlagsahne
- 200 g Frischkäse

##### Für das Erdbeer-Topping:

- 2-3 EL Erdbeer-Grapefruit-Fruchtaufstrich (siehe Tipp)
- 6-8 große schöne Erdbeeren



5002

#### ZUBEREITUNG

407

Kcal

100 g

6.5

Gramm

Eiweiß

27.4

Gramm

Kohlenhydrate

30.5

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Boden Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker cremig schlagen. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und kurz unterrühren. In eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben. Im heißen Ofen 12-15 Minuten backen, eine Stäbchenprobe machen. Boden herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Für die Frischkäsecreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker, Sahnesteif und Vanillinzucker mischen. Sahne kurz verrühren. Zuckermischung unter Rühren einrieseln lassen und Sahne steif schlagen. Frischkäse unterziehen. Gelatine abtropfen lassen, bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Frischkäsecreme unterrühren, dann diese Masse zügig unter die übrige Creme ziehen.

3. Tortenboden auf eine Platte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformring darum schließen. Den Großteil der Frischkäsecreme darauf verteilen. Übrige Creme mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle als Tupfen aufspritzen. Torte mindestens 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Vor dem Servieren Erdbeer-Grapefruit-Fruchtaufstrich streifenartig auf der Torte verteilen. Erdbeeren putzen, halbieren und Torte damit verzieren.

Tipp: Das Rezept für den Erdbeer-Grapefruit-Fruchtaufstrich findet ihr [hier](#).