

ERDBEER-FRISCHKÄSETORTE



ERDBEER-FRISCHKÄSETORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12 Stück | 25 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 120 g Butter
- 120 g SweetFamily Unser Feinster
- 3 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver

Für die Frischkäsecreme:

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

Für das Erdbeer-Topping:

- 2-3 EL „Erdbeer-Grapefruit-Fruchtaufstrich“



.85

ZUBEREITUNG

407

Kcal

100 g

6.5

Gramm

Eiweiß

27.4

Gramm

Kohlenhydrate

30.5

Gramm

Fett

1. Für den Boden aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und in eine Springform geben. Bei 175°C 12-15 Minuten backen. Den Boden auskühlen lassen.

2. Für die Frischkäsecreme die Sahne mit Feinstem Zucker, Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen und den Frischkäse unterrühren. Die Gelatine nach Anweisung vorbereiten und unter die Creme ziehen.

3. Den Großteil der Frischkäsecreme auf den kalten Tortenboden geben (Tortenring verwenden) und gleichmäßig verteilen. Abschließend Erdbeer-Grapefruit-Fruchtaufstrich auf der Creme verteilen und die Torte mit der restlichen Frischkäsecreme verzieren.

Obst: Erdbeer