



## Erdbeer-Traumtorte ohne Backen

### ***Boden:***

- 200 g geriebene Biskotten oder Butterkeksbrösel
- 80 g geschmolzene Butter
- ODER 100 g geschmolzene Schokolade

### ***Creme:***

- 600 g Erdbeeren püriert
- 400 g Topfen (Quark) 20 %
- 3-6 EL Staubzucker
- 6 Blatt Gelatine
- 250 ml Schlagobers (Sahne)

### ***Erdbeerspiegel***

- 200 g Erdbeeren püriert
- 2 Blatt Gelatine

***Weiters:*** ein paar schöne Erdbeeren für die Deko und geschmolzene weiße Schokolade zum Verzieren.

### ***Zubereitung:***

Butter oder Schokolade schmelzen. Kekse nach Wahl mit einem Multizerkleinerer zu Bröseln zerkleinern oder die Kekse in einen großen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelwalker (Nudelholz/Teigrolle) so lange darüber rollen, bis alle Kekse zerbröseln sind.

Die Keksbrösel in eine Schüssel geben und gut mit der geschmolzenen Butter oder Schokolade vermengen.

Backpapier auf dem Boden einer Springform einklemmen, die Keksbrösel Mischung in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und mit den Händen oder einem Löffel fest zu einem flachen Boden drücken. Den Tortenboden anschließend ca. 45 Minuten kalt stellen.

Die 800 g Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen damit die Kerne weg sind. 200 g auf die Seite stellen.

4 EL vom Erdbeermus (von den restlichen 600 g) in einen Topf geben, leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Zum Erdbeermus geben und rasch unterrühren. Topfen (Quark) glattrühren und ebenfalls zum Erdbeermus geben. Gut unterrühren. Schlagobers steif schlagen, unter die Creme heben und mit Staubzucker abschmecken. Die Creme auf den Tortenboden gießen.

Für mindestens 3 Stunden kühl stellen.

2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das restliche Erdbeermus (200 g) leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen, etwas abkühlen lassen. Torte aus dem Kühlschrank holen und die Masse auf die Creme leeren. Für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen damit die Torte richtig durchgekühlt ist. Ich mache das meist über Nacht.

Torte aus dem Ring lösen, mit etwas geschlagenem Schlagobers den Rand einstreichen, mit weißer, geschmolzener Schokolade und Erdbeeren verzieren.

Und fertig ist der Erdbeertraum 😊

Ich wünsche euch gutes Gelingen.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)