



## **Fruchtige Erdbeertorte - ohne Backen**

*Zutaten:*

*Boden:*

- 200 g Biskotten Brösel
- 100 g Butter geschmolzen

*Topfen-Creme:*

- 250 g passierten Topfen (Quark)
- 100 g Staub-Puderzucker
- 1/2 l halb ausgeschlagenes Schlagobers (Sahne)
- 6 Blatt Gelatine
- Saft von 1 Zitrone, Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Prise Salz

*Erdbeermus:*

- 500 g Erdbeeren
- 5 Blatt Gelatine

*Dekoration*

- einige schöne Erdbeeren
- 250 ml geschlagenes Schlagobers

*Zubereitung:*

Die Biskotten reiben, Butter in einem Topf schmelzen und die Biskotten Brösel in die Butter geben. Gut miteinander vermischen und in eine Tortenform, 26 cm Durchmesser geben. Gleichmäßig andrücken und in den Kühlschrank stellen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und pürieren, durch ein Sieb streichen. Gelatine in ein wenig Erdbeermus auflösen und zum restlichen Mus geben.

Den passierten Topfen mit Staubzucker, Vanillezucker und geriebener Zitronenschale verrühren.

Schlagobers (Sahne) cremig schlagen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Zitronensaft auflösen. 1 Esslöffel Topfenmasse unter die Gelatine rühren, gut verrühren und zur restlichen Topfenmasse geben, rasch verrühren, das geschlagene Obers (Sahne) unterheben.

Die Tortenform aus dem Kühlschrank nehmen die Topfencreme gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Das Erdbeermus vorsichtig über die Topfencreme geben. Keine Sorge, das Erdbeermus versinkt teilweise in der Topfencreme. Mit einer Stricknadel durch die Creme fahren. Die Torte mindestens 4 Stunden kühlen, wie immer aber am besten über Nacht.

Mit geschlagenem Schlagobers und Erdbeeren dekorieren.

Gutes Gelingen wünscht Dir Deine Gudrun von Mödling.

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