

Käse - Erdbeer - Torte

Zutaten Teig:

200 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
½ TL Backpulver
1 EL Vanillezucker
1 Eigelb

Zutaten Belag:

500 g Erdbeeren
100 g Zucker
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
3 TL Zitronensaft
500 g Frischkäse
2 Becher Schlagsahne
1 Päckchen Tortenguss

Zubereitung:

- Teigzutaten zu einem geschmeidigen Mürbeteig kneten.
- Teig in Folie gewickelt 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Eine gefettete Springform mit dem Mürbeteig auslegen.
- Dabei ca. 3 cm Rand hochziehen.
- Bei 180° C etwa 15 - 20 Minuten backen.
- Die Erdbeeren säubern und halbieren.
- Halbe Erdbeeren auf den abgekühlten Tortenboden legen.
- Tortenguss nach Packungsanweisung anrühren.
- Gerührten Guss über die Erdbeeren geben.
- Gelatine mit dem Zucker vermischen.
- Käse, Zitronensaft und Gelatinezucker verrühren.
- Die steif geschlagene Sahne unterheben.
- Käse - Sahne über die Erdbeeren geben.
- Mindestens zwei Stunden kühl stellen.
- Torte mit einigen Erdbeeren verzieren.