

# Erfrischende NoBake Erdbeer-Torte

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

## Zutaten:

Für den Boden:

140g Butterkekse

75g Butter

50g Schokoladenstreusel

8 Blatt Gelatine

500g Magerquark

150g Sahnejoghurt

20ml Zitronensaft

1 TL Vanilleextrakt oder 1 P. Vanillezucker

60g Puderzucker

300ml Schlagsahne

300g Erdbeeren

Für die Deko:

200ml Schlagsahne

4 schöne Erdbeeren

TIPP: Probiere die Torte auch mit anderen Obstsorten!



## Zubereitung:

Zunächst wird der NoBake Keksboden zubereitet. Dazu werden die Butterkekse fein zermahlen. Das klappt perfekt mit einem Multizerkleinerer, können aber auch in einen Gefrierbeutel gepackt und mit dem Nudelholz zerschlagen werden.

Die Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln gut vermischen. Schokostreusel zuletzt dazugeben und untermischen.

Eine Springform (ø 22cm) am Boden mit Backpapier belegen - so lässt sich der Kuchen später viel einfacher von dem Springformboden heben. Die Kekskrümel in die Springform geben, am Boden verteilen und mit Hilfe eines Löffelrückens oder Glasbodens gut andrücken. Den Keksboden 30 Minuten kühl stellen.

Für die Creme 4 Blatt der Gelatine in kaltem Wasser einweichen und 10 Minuten quellen lassen. Sahne steif schlagen. Quark, Joghurt, Zitronensaft, Vanilleextrakt und Puderzucker in eine Rührschüssel geben und glatt verrühren. Von der Creme nun 260g abnehmen und kühl stellen - diese wird erst später für die Erdbeerschicht benötigt!

Gelatine aus dem Wasser nehmen, etwas ausdrücken und im Wasserbad oder bei niedriger Wattzahl in der Mikrowelle schmelzen. In die verbliebene Quarkcreme die Gelatine klümpchenfrei einrühren und die Hälfte der steif geschlagenen Sahne unterheben. Die Creme auf den kalten Keksboden geben, glatt verstreichen und eine Stunde in den Kühlschrank geben. Restliche Sahne ebenso kühl stellen.

Nachdem nun die Oberfläche der weißen Creme etwas fester geworden ist, wird die Erdbeercreme zubereitet. Dazu die Erdbeeren waschen, putzen und fein pürieren. In die zuvor 260g abgenommene Creme nun 200g des Erdbeerpürees einrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und 10 Minuten quellen lassen. Danach, wie oben schon beschrieben schmelzen und in die rosa Creme klümpchenfrei einrühren. Restliche Sahne unterheben und die rosa Creme vorsichtig auf der weißen Creme verteilen, glattstreichen und die Torte mindestens 4 Stunden, am besten aber über Nacht kühl stellen. Restliches Erdbeerpüree in den Kühlschrank stellen, dieses wird für die Deko benötigt.

Die Torte vorsichtig aus der Springform lösen und auf einen Tortenteller stellen. Für die Deko die Sahne zu etwa 70% steif schlagen, das verbliebene Erdbeerpüree und San Apart dazu geben und die Sahne vollständig steif schlagen. Erdbeersahne in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtüllen geben und am Rand der kalten Torte verteilen. Erdbeeren vierteln und ebenso als Deko auf die Torte geben.

Viel Spaß beim Nachbacken!