

# 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.