

Erdbeertorte mit Frischkäse

Zutaten:

230 g Mehl
210 g Zucker
175 g Butter
120 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
500 g Frischkäse
300 g Schlagsahne
3 Eier
1½ TL Backpulver
25 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
300 g Erdbeeren
1 Päckchen Tortenguss (rot)



Zubereitung:

- Eier, Vanillezucker, 180 g Zucker und die weiche Butter cremig rühren.
- Mehl mit Backpulver vermischen.
- Mehlmischung unterrühren.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Bei 180° C etwa 30 Minuten backen.
- Tortenboden abkühlen lassen.
- Puderzucker und Gelatinepulver vermischen.
- Beides unter den Frischkäse rühren.
- Sahne sehr steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Käsecreme heben.
- Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- Erdbeeren vierteln und auf der Creme verteilen.
- Tortenguss nach Packungsanweisung mit dem Restzucker zubereiten.
- Fertigen Guss über die Erdbeeren geben.
- Zum Festwerden noch einmal kühlen.