

ERDBEERKUCHEN OHNE BACKEN

35 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



35 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden:

- 150 g Butterkekse
- 30 g gemahlene Mandeln
- 120 g Butter (geschmolzen)

Für die Creme:

- 300 g griechischer Joghurt
- 400 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Zucker
- 2 Päckchen Gelatine (gemahlen)
- 150 g Erdbeeren

Für den Belag:

- 300 g Erdbeeren
- 1 Päckchen Tortenguss (rot)
- 2 EL Zucker
- 250 ml Wasser (oder Erdbeersaft)



Zubereitung

1. Zerbrösel die Butterkekse in einem Gefrierbeutel oder mahle sie im Mixer klein. Mische die Kekskrümel mit gemahlenden Mandeln und Butter.
2. Lege einen Tortenring auf einen Tortenplatte und stelle ihn auf 24-26 cm Durchmesser. Alternativ kannst du auch eine Backform verwenden, belege diese dann mit Backpapier. Gib die Keksmischung in den Tortenring und drücke sie mit einem Glas an. Stelle den Keksboden in den Kühlschrank.
3. Schlage die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif. Wasche die Erdbeeren und schneide sie in kleine Würfel.
4. Rühre die Gelatine nach Packungsanleitung an. Verrühre den Joghurt in einer großen Schüssel mit dem Zucker. Erwärme die Gelatine und rühre sie mit dem Mixer in den Joghurt. Hebe die Sahne und die Erdbeeren unter. Verteile die Erdbeercreme auf dem Keksboden

und stelle die Torte 2 Stunden kalt.

5. Wasche die Erdbeeren für den Belag, trockne sie gut ab. Halbiere sie und verteile sie auf der Tortencreme. Rühre den Tortenguss nach Packungsanleitung mit Wasser und Zucker an. Lass ihn leicht abkühlen und verteile ihn dann auf den Erdbeeren. Stelle die Torte bis zum Verzehr kalt.



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.