

# ERDBEERKUCHEN / ERDBEER-TORTE MIT MANGO / NO BAKE



Der Muttertag steht vor der Tür! Am Muttertag sollten die Mütter nicht in der Küche stehen, sondern die Kinder oder Väter ihnen eine Freude machen. Mit diesem einfachen No Bake Cheese Cake ist das kein Problem. Ein knuspriger Boden aus Keksen, eine fruchtige Sahne Creme und eine hübsche farbige Frucht Glasur mit Erdbeeren als Dekoration sind die perfekte Kombination. Die Mango und Erdbeeren ergänzen sich sowohl geschmacklich als auch farblich perfekt.



Zubereitungszeit

**45 Minuten**



Kühlzeit

**3 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

## BODEN

Stelle einen Backring auf einen mit Dauerbackfolie oder Backpapier belegten Tortenretter oder -platte.

Schmilz die Butter und zerleinere die Kekse. Vermische die Keksbrösel mit der Butter und drücke sie als Boden und Rand in den Backring. Stelle den Boden 30 Minuten kalt.



Hierfür kannst du eine Burgerpresse oder ein Glas benutzen.

BODEN:

- 220 g** Kekse
- 150 g** Butter

FÜLLUNG:

- 450 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 150 g** Puderzucker
- 250 g** Sahne
- 1 EL** Vanilleextrakt
- 7 TL** San-apart
- ½** Mango (geschält, gewürfelt)
- 100 g** Erdbeeren

## FÜLLUNG

Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker, der Sahne und dem Vanilleextrakt und schlage die Creme mit San-apart steif. Schneide die Erdbeeren in Stücke und hebe sie mit den Mangowürfeln unter die Creme. Gib die Creme auf den Boden, streiche sie glatt und stelle den Kuchen in den Kühlschrank.

GUSS:

- 120 g** Mangosaft
- ½** Mango (geschält)
- 15 g** Agar Agar

## GUSS

Schneide die Mango in grobe Stücke und püriere sie mit dem Saft fein. Rühre das Agar Agar ein und koche die Masse kurz auf, lasse sie anschließend mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen. Lasse den Guss etwas abkühlen und gieße ihn dann über die Füllung. Stelle den Kuchen für mindestens 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.

DEKORATION:

- 5** Erdbeeren

## DEKORATION

Setze den Kuchen auf eine Servierplatte und entferne die Dauerbackfolie. Nimm den Ring mithilfe eines Backformmessers ab. Dekoriere die Torte nach Belieben mit Erdbeerscheiben oder -stücken. Viel Spaß beim Nachmachen!