

ERDBEER HERZ TORTE ZUM VALENTINSTAG / COPPENRATH UND WIESE / NACHGEMACHT - ORIGINAL TRIFFT SALLY



Zum diesjährigen Valentinstag / Muttertag gibt es ein Nachgemacht - Original trifft Sally! Das perfekte, selbstgemachte Geschenk für die Liebsten. Ich habe die Coppenrath und Wiese Herztorte nachgemacht. Diese besteht aus 4 leckeren Schichten. Die no bake (ohne Backen) Torte beginnt zunächst mit einem Crunch Boden aus Butterkeksen und Butter, welche nicht gebacken werden muss. Darauf folgt eine leckere Frischkäse-Sahne-Vanille-Creme. Die Hälfte davon wird zusätzlich noch mit eingekochten Erdbeeren und gefriergetrockneten Erdbeeren vermischt. So entsteht eine tolle, rosa Farbe. Abgeschlossen wird die Torte mit einem Fruchtspiegel aus Erdbeeren. In diesen werden vor dem Erkalten kleine weiße Creme Tupfen hineingespritzt. Diese werden dann mit Hilfe eines Schaschlichspießes zu kleinen Herzchen. Die perfekte Torte für alle Liebenden - sei es zum Valentinstag, Muttertag, Vatertag oder auch Geburtstag. Das Rezept zur C&W Meister Torte Erdbeer Frischkäse selber machen und das als Kühlschrantorte.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

BODEN

Zerkleinere die Kekse in einem Mixer oder fülle sie in einen Gefrierbeutel und rolle mit einem Ausrollstab darüber. Schmilz die Butter in einem Topf und rühre die Keksbrösel ein. Stelle einen Tortenring auf 24 cm Durchmesser ein und setze ihn auf einen Tortenretter mit Dauerbackfolie.

Gib die Keksbrösel in den Ring und drücke sie mit einer Burgerpresse oder einem Glas fest. Stelle den Boden für 30 Minuten in den Kühlschrank oder für etwa 15 Minuten in den Gefrierschrank.

ERDBEERCREME

Lasse die Erdbeeren auftauen und koche sie gemeinsam mit dem Zitronensaft 3-4 Minuten ein, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Lasse sie dann komplett abkühlen.

CREME

Verrühre den Frischkäse mit dem Vanilleextrakt und dem Puderzucker. Füge die Sahne hinzu und verbinde die Zutaten kurz miteinander. Nimm etwa 3 EL der noch nicht komplett festen Creme heraus und stelle sie kühl - diese wird später für die Dekoration benötigt. Schlage die restliche Menge Creme mit dem Sanapart steif. Halbiere die Creme und stelle die eine Hälfte in den Kühlschrank. Verrühre die übrige Creme mit dem Erdbeerpüree. Hebe auch die gefriergetrockneten Erdbeeren unter. Streiche die Erdbeercreme auf den no bake Boden. Stelle die Torte für etwa 10 Minuten in den Gefrierschrank oder 30 Minuten in den Kühlschrank. Gib die helle Creme darauf und verstreiche sie vorsichtig, sodass sich die 2 Schichten nicht vermischen.



Sollte die Erdbeercreme aufgrund der eingekochten Erdbeeren zu weich werden, füge nochmals bis zu 2 TL Sanapart hinzu.

BODEN:

- 170 g** Kekse
- 120 g** Butter

ERDBEERCREME:

- 150 g** Erdbeeren (TK)
- 10 g** Zitronen (Saft)

FRISCHKÄSECREME :

- 300 g** Sahne
- 300 g** Frischkäse
- 50 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 6 TL** San-apart
- 5 g** Erdbeeren (gefriergetrocknet)

FRUCHTSPIEGEL:

- 300 g** Erdbeeren (TK)
- 5 g** Agar Agar
- 20 g** Zucker

ERDBEER HERZ TORTE ZUM VALENTINSTAG / COPPENRATH UND WIESE / NACHGEMACHT - ORIGINAL TRIFFT SALLY



GUSS

Taue die Erdbeeren auf und püriere sie, sodass die Masse ganz fein wird. Verrühre das Püree mit dem Agar Agar und lasse es mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen. Rühre den Zucker ein und lasse es lauwarm abkühlen. Achte darauf, dass es nicht fest wird. Fülle in der Zwischenzeit die zurückgelegte Frischkäsecreme in einen Gefrier- oder Spritzbeutel. **Nun musst du schnell arbeiten!**

Gieße den Guss auf die Oberfläche der Torte und streiche sie schnell glatt. Schneide die Spitze des Beutels ab und spritze kleine Tupfen in den Guss. Ziehe schnell in eine Richtung aus der Mitte her beginnen mit einem Zahnstocher durch die Tupfen, sodass daraus kleine Herzchen entstehen.

Stelle die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3