

SCHOKO-CROSSIES TORTE



No-Bake Kühlschranktorte mit Knusper-Schoko-Crossies-Boden und Erdbeeren.



Zubereitungszeit

40 Minuten



Kühlzeit

4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG SCHOKO-CROSSIES BODEN

Hacke die Kuvertüre fein und erwärme zwei Drittel davon im Wasserbad, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Nimm sie dann vom Wasserbad herunter und verrühre sie mit dem restlichen Drittel. So hat die Kuvertüre dann etwa 29/30 °C. Rühre das Kokosfett ein und vermische es mit den Mandeln und den Cornflakes. Setze mit zwei Teelöffeln 12 kleine Häufchen auf ein Backpapier, diese sind für die Deko. Stelle einen Backrahmen auf 24 cm ein. Fülle die restliche Masse ein, verstreiche sie glatt und drücke sie mit einem Glas fest. Lasse sie im Kühlschrank ruhen und stelle inzwischen die Creme her.

SCHOKO-CROSSIES BODEN:

- 150 g** Zartbitterkuvertüre
- 10 g** Kokosfett (zum Weichkneten)
- 80 g** Cornflakes
- 50 g** Mandeln, gestiftet

ZUBEREITUNG CREME

Schlage die Sahne mit San Apart steif. Verrühre Quark, Frischkäse, San Apart, Puderzucker und Vanilleextrakt. Hebe die Sahne unter und stelle die Creme kühl.

CREME:

- 400 ml** Sahne
- 4 TL** San-apart
- 500 g** Quark
- 400 g** Frischkäse
- 5 TL** San-apart
- 150 g** Puderzucker
- Vanilleextrakt
- 700 g** Erdbeeren
- Minze (Blätter)

TORTE FERTIGSTELLEN

Wasche die Erdbeeren, putze sie und entferne den Stielansatz. Verteile ein paar Esslöffel der Creme auf dem Knusperboden, halbiere einige Erdbeeren und kleide damit, mit der Schnittkante nach außen, den Tortenrand ein. Stelle dann die übrigen Erdbeeren mit der Schnittkante nach unten auf die Creme und bedecke den ganzen Boden damit. Streiche die restliche Creme darüber. Sie muss nicht ganz glatt sein.

Kühle die Torte für 4 Stunden.

Entferne den Tortenring und dekoriere die Torte mit den übrigen halbierten Erdbeeren, den Schoko-Crossies und den Minzblättern.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!