



NO BAKE STRAWBERRY CHEESECAKE / INTERSPAR #54



Käsekuchen geht einfach immer, in Kombination mit Erdbeeren ist er fast unschlagbar. Diese No Bake Variante wird aus einem knusprigen Keksboden, einer fruchtigen Creme und frischen Erdbeeren zusammengestellt und schmeckt sommerlich frisch. An heißen Tagen kann der Ofen ausbleiben und ihr habt in kurzer Zeit einen erfrischenden Erdbeerkuchen mit besonders hübschem Anschnitt auf dem Tisch stehen.



Zubereitungszeit

45 Minuten



Kühlzeit

4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

KEKSBODEN

Stelle einen Tortenring auf einen mit Backfolie belegten Tortenretter und kleide ihn nach Belieben mit wiederverwendbarer Tortenrandfolie aus. Zerkleinere die Haferkekse in einem Mixer und röste die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett, bis sie leicht braun sind und duften. Nimm die Pfanne vom Herd und gib die Butter hinzu, so kann sie in der Restwärme schmelzen. Verrühre die geschmolzene Mandelbutter mit den Keksbröseln und dem Amaranth und fülle die Masse in den Tortenring. Drücke den Boden mit einer Burgerpresse oder einem Glas zu einem Boden fest und glatt und stelle ihn für etwa 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank.

KEKSBODEN:

- 180 g** Haferkekse
- 40 g** Mandeln (gehobelt)
- 100 g** Butter
- 30 g** Amaranth (gepufft)

ERDBEERCREME VORBEREITEN

Entferne das Grün der Erdbeeren und püriere sie. Verrühre sie in einem Topf mit dem Agaragar, koche sie auf und lasse sie für 2 Minuten sprudelnd kochen. Fülle das Püree um und lasse es lauwarm abkühlen, es sollte nicht ganz kalt werden. Verrühre in der Zwischenzeit den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt. Füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart halbsteif. Schlage etwa 150 g der Creme in einer separaten Schüssel steif und fülle sie in einem Spritzbeutel mit Sterntülle und stelle sie kalt. Stelle die übrige Creme kurz zur Seite.

ERDBEERCREME:

- 500 g** Erdbeeren
- 10 g** Agaragar
- 500 g** Quark
- 60 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 400 g** Sahne
- 9 TL** San-apart

FÜLLUNG

Entferne das Grün der Erdbeeren und halbiere so viele davon, dass du mit den Schnittflächen nach außen den Rand der Torte bilden kannst. Setze die halbierten Erdbeeren ganz an den Rand und stelle dann die restlichen Erdbeeren auf den gesamten Tortenboden.

ZUM FÜLLEN:

- 700 g** Erdbeeren

ERDBEERCREME

Schlage die restliche Creme kurz fast steif, gib sie löffelweise zu dem lauwarmen Erdbeerpüree und verrühre beides gut miteinander, fülle die Creme über die Erdbeeren und streiche sie glatt. Klopfe die Torte leicht auf die Arbeitsfläche um die Creme auch zwischen den Erdbeeren gut zu verteilen und überschüssige Luft zu entfernen. Stelle die Torte abgedeckt für mindestens 4-5 Stunden in den Kühlschrank.

DEKORATION:

- 6** Erdbeeren

DEKORATION

Entferne vorsichtig den Tortenring und die Tortenrandfolie, setze die Torte auf eine



NO BAKE STRAWBERRY CHEESECAKE / INTERSPAR #54

Tortenplatte, entferne die Backfolie und markiere mit einem Torteneinteiler Stücke auf der Oberfläche. Spritze die gekühlte Quarkcreme in Tupfen darauf. Halbiere die Erdbeeren und dekoriere die Tupfen damit. Serviere die Torte gekühlt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Nach Belieben kannst du die halbierten Erdbeeren mit Tortenguss einsprühen, so glänzen sie schön und trocknen nicht aus.