

# Erdbeeren-Cremetorte

Die Erdbeeren-Cremetorte wird ohne Backen zubereitet. Das geniale Rezept mit Topfen und Schlagobers ist ein köstlicher Nachtisch für viele Anlässe.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,2 h



## Zutaten

|        |                                         |
|--------|-----------------------------------------|
| 300 g  | Butterkekse (z.b.Kakao, Vollkorn, etc.) |
| 100 g  | <a href="#">Butter</a> (zerlassen)      |
| 25 g   | Gelatine                                |
| 500 g  | <a href="#">Topfen</a> (Quark)          |
| 200 g  | Staubzucker                             |
| 400 ml | <a href="#">Schlagobers</a>             |
| 1 Stk. | Zitrone                                 |
| 250 g  | <a href="#">Erdbeeren</a>               |
| 100 g  | Tortenguss (mit Erdbeergeschmack)       |

## Zubereitung

1. Für die **Erdbeeren-Cremetorte** die Butterkekse mit einem Mixstab zerbröseln. Die Butter zerlassen und mit Bröseln vermengen.
2. Eine 26er-Springform mit Backpapier belegen und mit der Keksmischung einen Boden bilden. Zirka 45 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
3. Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen.
4. Den Topfen mit Staubzucker verrühren, steif geschlagenes Schlagobers zugeben und verrühren. Den Saft einer Zitrone und die Gelatine beimengen. Die Füllung auf den Tortenboden verstreichen und mit klein geschnittene Erdbeeren belegen. Abschließend mit dem zubereiteten Tortenguss überziehen.

5. Mindestens weitere 45 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
6. Die Erdbeeren-Cremetorte von der Springform nehmen, in Stücke schneiden und auf einem Dessert-Teller servieren.

### Unsere Empfehlung

Springform 26 cm  
antihaftbeschichtet  
auslaufsicher



[hier bestellen](#)



### Tipp