

Herzliche Erdbeertorte

Das Rezept von der herzlichen Erdbeertorte passt zu vielen Anlässen, wie zum Beispiel Valentinstag, Muttertag, Geburtstage oder Hochzeiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,5 h

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,5 h



Zutaten

Für den Boden

100 g	Butterkekse
100 g	Biskotten
80 g	Butter

Für die Creme

750 g	Topfen
1 Stk.	Zitrone (klein)
100 g	Zucker
500 g	Erdbeeren (Tiefgekühlt)
8 Blätter	Gelantine (rote)
400 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker

Für die Dekoration

50 ml	Schlagobers
100 g	Erdbeermarmelade (ohne Stücke)

Zubereitung

1. Für die herzliche **Erdbeertorte** den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen

und schon mal die Butter zum Schmelzen bringen.

2. Dann die Butterkekse und die Biskotten in eine Schüssel geben und fein zerstampfen bzw. zerbröseln.
3. Nun die geschmolzene Butter zu den Keks-Bröseln geben und gründlich miteinander verrühren.
4. Die Masse anschließend in die Form geben und fest andrücken. Die Form hinterher in den Kühlschrank stellen.
5. Für die Creme, die gefrorenen Erdbeeren in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze und unter gelegentlichem Rühren auftauen lassen.
6. Parallel dazu schon mal die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
7. Danach den Topfen, mit dem Saft der Zitrone und dem Zucker in einer Schüssel verrühren.
8. Jetzt die aufgetauten Erdbeeren mit einem Pürierstab fein pürieren.
9. Die Erdbeersauce anschließend erneut auf dem Herd erhitzen (nicht kochen lassen) und nach und nach die Gelatineblätter (ausgedrückt) unterrühren. Die Masse hinterher etwas abkühlen lassen.
10. Dann die Erdbeersauce unter die Topfencreme rühren.

11. Nun das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und nach und nach unter die Erbeer-Topfen-Creme heben.
12. Die Erdbeercreme nun in die Form geben, glatt streichen und im Kühlschrank mindestens 5 Stunden ruhen lassen (besser über Nacht).
13. Für die Herz-Dekoration zuerst die Torte aus der Form lösen. Dann am besten mit einem Herz-Ausstechförmchen, nach Belieben leichte abdrücke auf der Tortenoberfläche vorskizzieren.
14. Als Nächstes das Schlagobers steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.
15. Nun die vorskizzierten Herzlinien mit dem Obers nachzeichnen.
16. Zum Ausmalen der Herzen ist es am einfachsten, die Erdbeermarmelade ebenfalls in einen Spritzbeutel zu füllen.
17. Das Verteilen und glattstreichen funktioniert dabei zum Beispiel mit dem Stiel eines Teelöffels ganz gut.

Tipp

Die herzliche Erdbeertorte sollte stets kühl gelagert werden.