Zitronentorte mit Erdbeerspiegel

Schön kalt aus dem Kühlschrank serviert schmeckt die Zitronentorte mit Erdbeerspiegel wunderbar erfrischend. Ein tolles Rezept für den Sommer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,8 h



Zutaten

Für die Creme

2 Packungen	Paradies Creme (Zitrone)
400 ml	Schlagobers
200 ml	Milch (kalte)
200 ml	Frischkäse
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (davon den Saft und den Abrieb)
2 EL	Staubzucker (oder nach Belieben)

Zum Belegen

1 Packung	Biskotten (ca. 300 g)
Nach Belieben	Milch (zum Tränken der Biskotten)

Für den Erdbeerspiegel

300 g	Erdbeeren (gefroren oder frisch)
1 Spritzer	Zitronensaft
2 EL	Zucker (oder nach Belieben)
2 Blätter	Gelatine (rote)

Zubereitung

1. Für die **Zitronentorte mit Erdbeerspiegel** zuerst die Creme zubereiten. Dazu den

Frischkäse mit dem Staubzucker glatt rühren und hinterher den Zitronensaft und den Abrieb der halben Zitrone unterrühren.

2. Dann das Schlagobers mit der Milch in eine Rührschüssel geben und während des Schlagens das Paradiescreme-Pulver einrieseln lassen. Alles so lange Schlagen, bis man eine standhafte Creme hat.

3. Danach die Paradiescreme zu der Frischkäsecreme geben und gleichmäßig unterrühren.

4. Jetzt eine 28 cm Springform mit Backpapier auslegen. Nun die Biskotten kurz in Milch eintauchen, abtropfen lassen und die Form damit auslegen. Für kleinere Lücken die Biskotten zurechtschneiden.

5. Danach die Hälfte der Creme auf die Biskotten geben und glatt streichen.

6. Nun die Form wieder mit getränkten Biskotten auslegen.

7. Dann die restliche Creme darauf verteilen, glatt streichen und die Form bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

8. Für den Guss die Erdbeeren mit dem Zucker und den Zitronensaft in einen Topf geben und weich köcheln. Anmerkung: Bei frischen Erdbeeren einen Schuss Wasser hinzufügen.

9. Diese jetzt mit einem Pürierstab sehr fein pürieren.

10. Danach die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

11. Jetzt die Gelatine ausdrücken und in der warmen (nicht kochenden) Erdbeersauce auflösen.

12. Die Erdbeersauce hinterher auf die Creme in der Kuchenform geben, glatt streichen und mindestens 6 Stunden kühl stellen (besser über Nacht).

Tipp

Die Zitronentorte mit Erdbeerspiegel schmeckt sicher auch mit einem Himbeerspiegel.