

# Erdbeertorte mit Holundercreme

587

---

---

**Typ:** Nachspeise

**Quelle:** Brigitte

\*\*\*\*\*

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** 10 Stücke

Keksboden:

50 g Butterkekse

50 g Amaretti-Kekse

60 g Butter

2 EL Zucker

Belag:

4 Blatt weiße Gelatine

1 Bio-Zitrone

400 g Frischkäse (ohne Salz)

100 ml Holunderblütensirup

1 EL Vanillezucker

200 g Schlagsahne

400-500 g möglichst kleine Erdbeeren

1 Päckchen (Erdbeer-)Tortenguss

**Rezept:**

1. Für den Keksboden Butterkekse und Amaretti fein zerbröseln. Butter schmelzen lassen und zusammen mit dem Zucker zu den Bröseln geben und gut mischen.
2. Die Bröselmischung auf den Boden einer kleinen mit Backpapier ausgelegten Springform (Durchmesser 20 cm) geben und mit den Händen zu einem festen Boden zusammendrücken. Kalt stellen.
3. Für den Belag Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß abspülen, trocknen. Schale fein abreiben, Saft auspressen.
4. Frischkäse, Holunderblütensirup, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale verrühren.
5. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf auflösen. Etwas von der Frischkäsecreme in die flüssige Gelatine rühren. Gelatinemischung dann unter die restliche Frischkäsecreme rühren.
6. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Creme auf den Bröselboden in die Form geben, glatt streichen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Erdbeeren abspülen, putzen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Erdbeeren halbieren und den Kuchen damit belegen.
8. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten, über die Erdbeeren gießen und kalt stellen.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 45 Minuten PRO STÜCK ca. 295 kcal, E 6 g,  
F 18 g, KH 27 g