



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Erdbeertörtchen



ZUTATEN: (für 4 Stück)

Boden:

120 g Kekse
80 g Butter

Cremerfüllung:

150 g Quark
150 g Frischkäse
175 g geschlagene Sahne
100 g Zucker
6 g Gelatine
Zitronenabrieb

350 g Erdbeeren

ZUBEREITUNG:

Die Kekse mit einem Wellholz in einem Gefrierbeutel zerkleinern. Die Butter zerlassen und mit den Kekskrümeln vermengen. Die Förmchen gut einfetten und die Kekskrümel gleichmäßig in die Förmchen verteilen und leicht andrücken. Alles kalt stellen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker und Frischkäse miteinander vermengen. Sahne aufschlagen. **Tipp:** Die Sahne sollte direkt aus dem Kühlschrank kommen und das Gefäß zum Aufschlagen sollte bestenfalls ebenfalls kalt, bzw. gekühlt sein.

Gelatine ausdrücken und in einem Topf erwärmen, **nicht** kochen!

Sobald sie sich aufgelöst hat, ein Viertel der Quarkmasse unterrühren und dann die Gelatinemasse unter die restliche Masse geben.

Die Quarkmasse dann auf die Keksböden verteilen. Das geht mit einem Löffel oder mit einem Spritzbeutel.

Die Masse kalt stellen, etwas anziehen lassen und mit Erdbeeren beliebig dekorieren. Dann nochmals kalt stellen und vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestauben.

