

## Rezept

# Erdbeer-Frischkäsetorte mit Avocado-creme

Ein Rezept von Erdbeer-Frischkäsetorte mit Avocado-creme, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> Eier	<b>2 EL</b> Rohrzucker
<b>4 EL</b> Agavendicksaft (Reformhaus, Bioladen)	<b>50 g</b> Sojacrisp
<b>50 g</b> Dinkelmehl (Type 1050)	<b>500 g</b> kleine Erdbeeren
<b>1</b> reife Avocado	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>150 g</b> Frischkäse (16 % Fett absolut)	<b>1 EL</b> gehackte Pistazien

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen, 1 EL Rohrzucker unter Rühren dazugeben.
2. Die Eigelbe mit Agavendicksaft über dem heißen Wasserbad 10 Min. cremig schlagen. Eischnee, Sojacrisp und Dinkelmehl locker unterheben. Den Teig in die Form füllen. Im heißen Ofen (Mitte) 20 Min. backen.
3. Inzwischen die Erdbeeren waschen und putzen, größere Beeren halbieren. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch herauslösen und klein würfeln. Das Avocadofruchtfleisch mit Zitronensaft, 1 EL Rohrzucker und Frischkäse pürieren.
4. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, dann aus der Form lösen. Das Backpapier abziehen. Die Avocado-creme auf dem Kuchenboden verteilen und mit den Erdbeeren belegen. Mit den Pistazien garnieren.