

## Rezept

# Erdbeerlimes-Frischkäse-Torte

Ein Rezept von Erdbeerlimes-Frischkäse-Torte, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Vollkorn-Butterkekse	<b>150 g</b> Butter
<b>200 g</b> Sahne	<b>600 g</b> Frischkäse
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>100 g</b> Zucker
<b>100 ml</b> Milch	<b>2 leicht gehäufte TL</b> Agar-Agar (aus dem Bio-Laden)
<b>500 ml</b> Erdbeerlimes	<b>400 g</b> Erdbeeren
Gefrierbeutel	Nudelholz (ersatzweise Fleischklopfer)
Backpapier	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Am Vortag Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Die Butter in kleine Würfel schneiden. Keksbrösel und Butter kräftig verkneten.
2. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen und dieses im Springformrand einspannen. Die Keksmasse daraufgeben, gleichmäßig verteilen und kräftig andrücken. Kühl stellen. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen und ebenfalls kühl stellen.
3. Frischkäse, Zitronensaft und 80 g Zucker verrühren. Milch in einem Topf mit 1 leicht gehäuften TL Agar-Agar verrühren und aufkochen. Vom Herd nehmen, 2 gehäufte EL Frischkäsemasse dazugeben und glatt rühren. Die Mischung zur restlichen Frischkäsemasse geben, rasch unterrühren. Die Sahne unterheben, die Masse auf dem Teig verteilen und glatt streichen.
4. Die Hälfte des Erdbeerlimes in einem Topf mit dem restlichen Agar-Agar und Zucker mischen, aufkochen und kurz köcheln lassen. Vom Herd nehmen, den restlichen Erdbeerlimes dazugießen und die Mischung lauwarm abkühlen lassen.
5. Die Fruchtmasse über einen Löffelrücken langsam auf die Creme laufen lassen. Die Torte über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
6. Am nächsten Tag die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Die Torte mit den Erdbeeren belegen und servieren.