

Rezept

Erdbeersahne-Törtchen

Ein Rezept von Erdbeersahne-Törtchen, am 28.06.2026

Zutaten

- | | |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Schokobiskuitböden (Fertigprodukt, siehe Rezept-Tipp) | 4 Blatt Gelatine |
| 65 g Zucker | 130 g Erdbeeren |
| ½ TL abgeriebene Bio-Zitronenschale | 2 TL Zitronensaft |
| 120 g Quark | 300 g Sahne |
| 1 Ausstecher (ca. 7 cm Ø) | 65 g Borkenschokoladesplitter (ersatzweise Zartbitterkuvertüre, siehe Rezept-Tipp) |
| | 6 Erdbeeren zum Verzieren |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Silikonförmchen (à ca. 90 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Aus dem Biskuitboden mit dem Ausstecher 12 kleine Böden ausstechen. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Die Erdbeeren waschen, putzen und mit einem Pürierstab pürieren. Die Gelatine ausdrücken, mit Erdbeer püree und Zucker in einem Topf erwärmen, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat. Zitronensaft und Zitronenschale dazugeben und unterrühren.
2. Die Sahne steif schlagen. Den Quark unter das Erdbeerpüree rühren. Zuerst ein Drittel Sahne unter das Püree rühren. Den Rest Sahne vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Die Borkenschokoladesplitter ebenfalls vorsichtig unterheben.
3. Die Erdbeersahne in die Silikonförmchen füllen. Jeweils 1 Schokobiskuitboden darauflegen. Die Förmchen mindestens 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Dann die tiefgekühlten Törtchen sofort aus den Förmchen drücken und im Kühlschrank in ca. 3 Std. auftauen lassen. Vor dem Servieren die übrigen Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Die Törtchen mit je 1 Erdbeerhälfte belegen.