

Rezept

Erdbeertorte aus dem Kühlschrank

Ein Rezept von Erdbeertorte aus dem Kühlschrank, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 80 g Margarine | 70 g Zucker |
| 1 Ei | 80 g Speisestärke |
| 50 g Mehl | 1/2 Päckchen Backpulver |
| 6 Blatt weiße Gelatine | 600 g Erdbeeren |
| 250 ml fettarme Milch | 200 g Frischkäse (5 % Fett) |
| 1 Päckchen Vanillezucker | Fett für die Form |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK (1 SPRINGFORM, 26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten. Die Margarine mit 50 g Zucker schaumig schlagen. Das Ei unterrühren. 50 g Speisestärke, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die Form füllen und im Backofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
2. Die Gelatine einweichen. Die Erdbeeren waschen, trockentupfen und entstielen. 200 g Beeren im Mixer oder mit dem Zauberstab fein pürieren. 30 g Speisestärke mit 3 EL Milch verquirlen. Die restliche Milch aufkochen und die Stärkemilch unterziehen. Das Erdbeerpüree, den Frischkäse, Vanillezucker und 20 g Zucker einrühren.
3. Die Gelatine ausdrücken und in etwas Wasser bei schwacher Hitze auflösen. Zunächst mit 3 EL Erdbeercreme verrühren, dann in die restliche Erdbeercreme einrühren. Die Erdbeercreme gleichmäßig auf dem Tortenboden verstreichen. Die Torte ca. 4 Std. kühl stellen.
4. 400 g Erdbeeren halbieren und auf der Torte verteilen.