

## Rezept

# Erdbeertorte aus dem Kühlschrank

Ein Rezept von Erdbeertorte aus dem Kühlschrank, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>80 g</b> Margarine	<b>70 g</b> Zucker
<b>1</b> Ei	<b>80 g</b> Speisestärke
<b>50 g</b> Mehl	<b>1/2 Päckchen</b> Backpulver
<b>6 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>600 g</b> Erdbeeren
<b>250 ml</b> fettarme Milch	<b>200 g</b> Frischkäse (5 % Fett)
<b>1 Päckchen</b> 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.