

Rezept

Erdbeertorte mit Avocadocreme

Ein Rezept von Erdbeertorte mit Avocadocreme, am 11.05.2026

Zutaten

3 Eier	5 EL Agavendicksaft
50 g Sojacrisp	50 g Weizenvollkornmehl
500 g Erdbeeren	1 Avocado
1 EL frisch gepresster Limettensaft	3-5 Tropfen flüssiger Süßstoff
200 g Frischkäse (max. 16 % Fett absolut)	2 EL gehackte Pistazienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen und 1 EL Agavendicksaft unter Rühren dazugeben. Die Eigelbe mit 4 EL Agavendicksaft über einem heißen Wasserbad 10 Min. cremig schlagen. Eischnee, Sojacrisp und Vollkornmehl locker mit dem Schneebesen unterheben. Den Teig in die Form füllen. Im heißen Backofen (Mitte) in ca. 20 Min. backen, bis er gebräunt ist.
2. Inzwischen die Erdbeeren waschen und putzen, größere Beeren halbieren. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben und klein würfeln. Das Avocadofruchtfleisch mit Limettensaft, Süßstoff und Frischkäse in einen hohen Rührbecher geben und fein pürieren.
3. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, leicht ab kühlen lassen, dann aus der Form lösen, stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Den Tortenboden auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
4. Die Avocadocreme auf dem Kuchenboden verteilen und mit den Erdbeeren belegen. Die Torte mit den Pistazien bestreuen und genießen.