

Rezept

Kühlschrank-Erdbeertorte

Ein Rezept von Kühlschrank-Erdbeertorte, am 12.06.2026

Zutaten

150 g Löffelbiskuits	30 g Cornflakes
200 g weiße Kuvertüre	2 EL Milch
750 g Erdbeeren	1 Päckchen Vanillezucker
8 Blatt weiße Gelatine	500 g Joghurt
1 EL frisch gepresster Limettensaft	100 g Puderzucker
300 g Sahne	Backpapier für die Form
Minzeblättchen für die Deko (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 24 cm Ø (10 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Löffelbiskuits und Cornflakes in einem Gefrierbeutel zerbröseln. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Kuvertüre hacken, mit Milch über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Brösel mit Kuvertüre mischen. Die Mischung auf den Boden der Form drücken und kalt stellen.
2. Erdbeeren waschen, putzen und 12 Beeren beiseitelegen. Den Rest halbieren, mit Vanillezucker mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Limettensaft und Puderzucker glatt rühren.
3. Die Sahne steif schlagen. Gelatine leicht ausdrücken, mit 2 EL Joghurtcreme verrühren und in einem Topf unter Rühren auflösen, dann unter die Joghurtcreme rühren. Die Sahne unterheben. Den Boden dünn mit Creme bestreichen. Erdbeerhälften darauf verteilen. Übrige Creme auf die Erdbeeren geben und glatt streichen. Torte 3 Std. kalt stellen. Mit Erdbeeren und eventuell Minzeblättern verzieren.