

Erdbeer-Cappucino Torte



Zutaten für den Boden:

150 g Löffelbiskuits

125 g Butter

Zutaten für den Belag:

525 g Frischkäse oder Quark

300 g Joghurt

50 ml Cappucino

300 g Erdbeeren

12 Blatt Gelatine

75 g Zucker

75 g Cappucino Pulver (Instant Fertigmischung)

Biskuits am Stück

Backzeit: keine, Kühlzeit gute 5 Stunden

Für den Boden lässt man die Butter schmelzen. Die Biskuits zerkleinert man in einer Plastiktüte mit dem Nudelholz bis es Brösel sind. Dann vermengt man die Butter mit den Bröseln. Die Backform wird mit Backpapier ausgelegt, dann wird die Masse mit einem Löffel glatt auf den Boden der Form gedrückt.

Man schneidet die Biskuits so zurecht, das man sie rund herum an den Rand der Form stellen kann. Ein Ende taucht man kurz in Cappucino und drückt sie ein wenig auf den Boden. Den Tortenboden mit seinem Ring aus Biskuits im Kühlschrank kalt stellen.

In der Zwischenzeit den Frischkäse, das Cappucino Pulver und Joghurt vermengen. Die Erdbeeren putzen und in Stück schneiden. Ein paar Früchte für die Deko beiseite legen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann mit Cappucino und dem Zucker erwärmen und darin auflösen. Die aufgelöste Gelatine zusammen mit den Erdbeerstücken unter die Frischkäse-Masse heben und auf den nun festen Tortenboden gießen.

Sobald die Torte etwas fest wird, stellt man Erdbeere an Erdbeere auf die Creme. Fertig ist die Torte.

Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kalt stellen.