

# Erdbeer-Torte Melba



## **Zutaten für den Boden:**

**150 g Löffelbiskuits**  
**125 g Butter**

## **Zutaten für den Belag:**

**525 g Frischkäse oder Quark**  
**300 g Joghurt**  
**1 Dose Pfirsiche**  
**300 g Erdbeeren**  
**12 Blatt Gelatine für die Frischkäse Masse**  
**ein wenig Pfirsichsaft**  
**75 g Zucker**

## **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. Den Tortenboden im Kühlschrank kühlen.

Man wäscht und putzt die Erdbeeren. Die Pfirsiche abtropfen lassen und mit dem Mixer pürieren. Den Frischkäse, Zucker, Pfirsichpüree und den Joghurt vermengen. Die Gelatine zusammen mit ein wenig Pfirsichsaft erwärmen und auflösen, dann unter die Frischkäse-Masse heben. Die Erdbeeren halbieren und außen rund herum mit der Schnittfläche nach außen auf den Tortenboden setzen. Anschließend die Frischkäse Masse auf dem Boden verteilen. Die Torte im Kühlschrank fest werden lassen. Erdbeeren und Schokostreusel auf der Torte verteilen. Mit ein wenig Pfirsichpüree fertig dekorieren.

Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kalt stellen.