Frischkäsetorte mit Erdbeeren

Einfache Kühlschrank-Torte mit Erdbeeren und Frischkäse. Als Boden wird eine Lage fertiger Biskuitboden verwendet. Ergibt 12 Stücke.

Zutaten:

850g Erdbeeren
2 Päckchen Vanillezucker
eine Lage Wiener Biskuitboden
50g Erdbeerkonfitüre
4 Blatt Gelatine
100ml Milch
400g Frischkäse
50g Zucker
Mark einer halben Vanilleschote
400ml Sahne
1 Päckchen roter Tortenguß

Zubereitung

Beeren abwaschen und putzen. Etwa 150g Erdbeeren würfeln. Die restlichen Erdbeeren halbieren, mit dem Vanillezucker bestreuen und ziehen lassen.

Biskuit mit Konfitüre bestreichen und auf eine Tortenplatte geben. Einen Tortenring um den Boden legen.

Gelatine in der Milch einweichen. Frischkäse mit Zucker und Vanillemark verrühren. Gelatine in der Milch bei schwacher Hitze auflösen, zum Frischkäse zugeben und verrühren. Masse für etwa 30 Minuten kühlen.

Sahne steif schlagen. Sahne und Erdbeeren unter die Frischkäse-Masse heben. Die Masse in den Tortenring geben und glatt streichen. Den Kuchen für 2 Stunden kühlen.

Erdbeer-Hälften abtropfen, Saft auffangen und mit Wasser auf 250ml auffüllen. Erdbeeren auf der Torte verteilen. Saft mit dem Tortenguß kalt anrühren und aufkochen. Guß über die Erdbeeren gleichmäßig verteilen. Guß erstarren lassen und die vor dem servieren Torte nochmal etwa eine Stunde kühlen.