

Erdbeer-Torte

Zutaten für 1 Torte (ca. 24 cm Ø):

24 Scheiben Feldbacher Zwieback
170 g Butter
500 g Magertopfen
100 g Zucker
Saft von einer Zitrone
250 g Erdbeeren
7 Blatt Gelatine
0,5 l Schlagobers

Zubereitung:

Zwieback mit der Küchenmaschine fein reiben oder in einen großen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln. Butter zerlassen, mit dem Zwieback mischen. Springform mit Folie auskleiden. Zwiebackbrösel in die Springform füllen und am gesamten Boden gut andrücken.

Schlagobers steif schlagen. Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und mit Magertopfen, Zucker und Zitronensaft verrühren.

Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und auflösen. 2 EL Topfenmasse und Gelatine verrühren, unter die restliche Topfenmasse mischen. Auf den Zwiebackboden geben, glatt streichen. Mindestens drei Stunden kalt stellen. Nach Wunsch mit Erdbeeren belegen.