

Erdbeer-Spaghetti-Torte

Eine cremige Torte mit Erdbeeren ohne Backen

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Tortenplatte

Backpapier

Crunch-Boden:

150 g Löffelbiskuits

125 g Butter

Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine

gemahlen weiß

500 g Erdbeeren

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße

Vanille-Geschmack ohne Kochen

600 g Doppelrahm-Frischkäse

300 g Joghurt

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 EL Zitronensaft

150 ml Wasser

25 g weiße Schokolade

1 Vorbereiten:

Die Tortenplatte mit einem Bogen Backpapier belegen und den Springformrand daraufstellen.

2 Crunch-Boden:

Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerbröseln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Löffelbiskuitbrösel unterrühren, die Masse in dem Springformrand gleichmäßig verteilen und leicht zu einem Boden andrücken. Den Boden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

3 Belag:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren waschen, putzen, 2/3 in Würfel schneiden und die übrigen Erdbeeren mit dem Soßenpulver pürieren. Frischkäse mit Joghurt, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronensaft und Wasser mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Creme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren.

- 4 1/3 der Creme in einen Gefrierbeutel geben. Die gewürfelten Erdbeeren unter die restliche Creme rühren, die Masse auf dem Boden gleichmäßig verstreichen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und die Creme als "Spaghettinest" aufspritzen.
Hinweis: Sollte die Creme zu weich sein, kurze Zeit in den Kühlschrank stellen. Einen Teil der Erdbeersoße darauf verteilen. Schokolade raspeln und aufstreuen. Torte 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 5 Backpapier mit einem Tortenheber lösen und entfernen. Springformrand mit einem Tafelmesser lösen und entfernen. Übrige Erdbeersoße dazu servieren.