

# Frischkäse-Torte mit Erdbeer

Eine cremige Frischkäsetorte mit fruchtigen Erdbeeren. Ein erfrischender Genuss ohne Gelatine für den Sommer!

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**

### Keksboden:

60 g Butter  
100 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)  
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

### Frischkäsecreme:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
600 g Doppelrahm-Frischkäse  
130 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
2 Eier (Größe M)  
150 g samtiger Erdbeer-Fruchtaufstrich

### Guss:

400 g saure Sahne  
35 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Verzieren:

Erdbeeren

Wie backe ich eine Frischkäsetorte mit Erdbeeren?:

## 1 Keksboden zubereiten:

Butter in einen Topf zerlassen. Die Amarettini in einen großen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerkleinern. Amarettini und Mandeln unter die Butter rühren. Die Masse in der Springform mit einem Esslöffel gleichmäßig verteilen und zu einem flachen Boden andrücken. Bis zur Weiterverarbeitung kalt stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 190 °C**  
**Heißluft etwa 170 °C**

## 2 Frischkäsecreme zubereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Frischkäse in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Erst Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach unterrühren, dann Gustin und Eier nach und nach unterrühren. Zum Schluss die geschmolzene Kuvertüre unterrühren.



- 3 2/3 der Masse auf den Boden in die Springform geben. Den Fruchtaufstrich vorsichtig darauf verteilen, dabei 4 cm Rand frei lassen. Übrige Masse darüber geben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 45 Min.**

- 4 Guss zubereiten:  
Kuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen, auf einen Kuchenrost stellen und 20 Min. abkühlen lassen. Saure Sahne, Zucker und Vanillin-Zucker miteinander verrühren und auf die Kuchenoberfläche verteilen. Den Kuchen weiterbacken.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 5 Min.**

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 Verzieren:  
Kuchen aus der Form lösen und vor dem Servieren mit frischen Erdbeeren verzieren.

