

No Bake Erdbeertorte, frische & fruchtige Kühlschranksorte

Ihr Lieben ♥☐

Juhu, der Sommer lässt endlich grüßen und was gibt es da schöneres, als leckere frische No Bake Torten? Erfrischend und fruchtig, kühl serviert und am besten noch schnell und einfach herzustellen müssen sie sein. Perfekt dafür ist mein heutiges Rezept. Die Torte ist blitzschnell hergestellt, lediglich die Kühlzeit von mind. 2 Stunden muss eingehalten werden, aber für das Warten belohnt die lecker erfrischende Erdbeertorte.

Für dein kleinen Haushalt habe ich das Rezept heute für eine 20cm Springform zubereitet, wer sie aber größer zubereiten möchte, nutzt einfach die [Umrechnungstabelle](#).

Zutaten:

250g Mascarpone

250g Speisequark 20% Fett

200g süße Sahne

60g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

300g frische süße Erdbeeren

1/2 Pck. Sofortgelatine (alt. 3 Blatt Gelatine)

1 Eßl. Erdbeerkonfitüre

2 große Waffelblätter (diese gibt es mittlerweile in großen gut sortierten Supermärkten in der russischen Abteilung)

Für den Guss

200g frische Erdbeeren

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. roten Tortenguss

ggf. etwas Wasser

optional Sahne für die Deko

Zubereitung:

Aus den Waffelblättern mit Hilfe eines 18cm Tortenrings und einem scharfen Messer 2 Kreise ausschneiden. Die beiden runden Waffelblätter nun mit Erdbeerkonfitüre zusammen kleben und auf einen Tortenteller legen und einen 20cm Backring darum stellen.



Die 300g Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und in einem Mixer fein pürieren. Das Püree durch ein Haarsieb streichen um die Kernchen heraus zu sieben. Sahne steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Mascarpone, Speisequark, Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und das Erdbeerpüree mit dem Handmixer glatt rühren, anschließend unter ständigem Rühren die Sofortgelatine zugeben und gut einrühren. Die Erdbeercreme nun auf die Waffelplatten mit dem Backring geben, die Oberfläche glatt streichen und die Torte in den Kühlschrank stellen.



Für den Guss die 200g Erdbeeren ebenfalls waschen, putzen, vierteln, fein pürieren und die Kernchen heraus sieben. Das

Erdbeerpüree abmessen und ggf. mit Wasser bis zur 250ml Marke auffüllen. Das Erdbeerpüree zusammen mit dem Vanillezucker und dem Tortenguss in einem Kochtopf unter ständigem Rühren aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und 10 Minuten auskühlen lassen, anschließend den Guss mit einem Löffel vorsichtig auf der abgekühlten Torte verteilen. Torte für etwa 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Wer mag kann die Torte vor dem Servieren noch mit steif geschlagener Sahne mit Hilfe eines Spritzbeutels und Spritztüllen dekorieren. Kühl serviert schmeckt sie am allerbesten!

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Nicole