

REZEPT FÜR ERDBEER-RHABARBER-FRISCHKÄSETORTE



ERDBEER-RHABARBER-FRISCHKÄSETORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Stücke | 75 Min. | + Abkühl- und Kühlzeiten

Zutaten

- 80 g Butter
- 150 g Vollkorn-Butterkekse
- 30 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- fein abgeriebene Schale und Saft von 1/2 Bio-Zitrone
- 100 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 3 Päckchen Sahnefestiger
- 400 g Schlagsahne
- 400 g Doppelrahmfrischkäse
- 250 g Rhabarber
- 350 g Erdbeeren
- 100 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 3:1
- Minzeblättchen zum Verzieren



1058

ZUBEREITUNG

420

Kcal

pro Stück ca.

6

Gramm

Eiweiß

33

Gramm

Kohlenhydrate

28

Gramm

Fett

1. Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Butter schmelzen. Eine Springform (ca. 20 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier belegen, dünn mit Butter einpinseln. Kekse im Blitzhacker fein zerkrümeln, mit übriger flüssiger Butter und Braunem Bio-Zucker mischen. In der Form als Boden gut festdrücken. Im heißen Ofen 10-15 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
2. Bio-Puderzucker sieben. 50 g mit 2 Päckchen Sahnefestiger mischen. Sahne kurz anschlagen, dann Mix einrieseln lassen und steif schlagen. Frischkäse, 50 g Bio-Puderzucker, 1 Päckchen Sahnefestiger, Zitronensaft und -schale kurz verrühren. Sahne locker unterheben und Creme auf den abgekühlten Boden in der Form streichen. Kühl stellen.
3. Rhabarber putzen, schälen und klein schneiden. 200 g Erdbeeren waschen, trocken tupfen und würfeln. Mit Rhabarber und 2 EL Wasser aufkochen und ca. 5 Minuten weich garen. Bio-Gelierzucker zufügen, erneut aufkochen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen. In eine Schüssel füllen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Auf dem Kuchen verteilen und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht kalt stellen.
4. Vor dem Servieren übrige Erdbeeren waschen, trocken tupfen und vierteln. Torte aus der Form lösen, Erdbeeren darauf verteilen. Mit Minzeblättchen verzieren.