

ZUTATEN

**BODEN:**  
200g Salzbrezel  
30g Zucker  
130g Butter

**CREME:**  
500g Frischkäse Pur  
500ml Cremefine zum Schlagen  
150g Zucker  
2 Vanilleschoten

**TOPPING:**  
750g Erdbeeren  
2Pkg. Erdbeer Tortenguss  
3EL Zucker  
500ml Wasser

ERDBEER BREZEL TORTE

1. Ofen auf 200°C vorheizen
2. Für den Boden Salzbrezel in einem Multizerkleinerer zu feinem Pulver verarbeiten. Alternativ Salzbrezel in einen Gefrierbeutel geben, luftdicht verschließen und mit dem Boden eines stabilen Glases zerbrechen. Krümel in eine Schüssel füllen und mit Zucker, sowie flüssiger Butter vermischen. Springform mit Backpapier auslegen und Brezelmischung darauf geben. Verteilen und gut fest drücken. Im Ofen für ca. 10 Minuten backen und anschließend mindestens 20 Minuten auskühlen lassen
3. Für die Creme Frischkäse mit Zucker und dem Mark der zwei Vanilleschoten vorsichtig vermischen. Sobald Frischkäse zu stark geschlagen wird, wird er flüssig und das wollen wir vermeiden. Cremefine steif schlagen und unter die Frischkäsemasse heben. Creme auf den abgekühlten Salzbrezelboden kippen und gleichmäßig verteilen. Im Kühlschrank für ca. 30 Minuten kühlen
4. Für das Topping die Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Erdbeeren nun mit der oberen Seite nach unten auf die Creme setzen, sodass die gesamte Torte bedeckt ist. Für den Guss den Erdbeer Tortenguss mit Zucker und Wasser verrühren, bei mittlerer Hitze aufkochen lassen und gleichmäßig über die Erdbeertorte gießen. Im Kühlschrank weitere 30 Minuten kühlen
5. Bei Bedarf die Torte kurz vor dem Servieren mit Blumen dekorieren (in diesem Falle NICHT essbar) und mit Puderzucker bestreuen

REZEPT FÜR: Ø26CM SPRINGFORM  
DAUER: 1 STUNDE 40 MINUTEN



NOTIZEN