

Erdbeertorte mit Cheesecake Swirl Füllung



So wird's gemacht

Für den Guss: 250g Erdbeeren, Saft und Zucker zum Kochen bringen. 5-10 Minuten köcheln lassen. Nun die Masse pürieren, durch ein Sieb geben und erneut aufkochen. Speisestärke und Wasser vermengen und in den Guss rühren, unter ständigem Rühren aufkochen lassen bis die Masse eindickt, abgedeckt abkühlen lassen.

Für den Boden Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Nun den Joghurt hinzugeben. Teig ausrollen zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie)gleichmäßig in die Form drücken und den Boden blind backen – hierfür Boden mit Backpapier auslegen und darauf Backlinsen oder Reis verteilen und 15 Minuten bei 190°C backen. Linsen und Backpapier entfernen, auskühlen.

Für die Cheesecakefüllung Frischkäse cremig rühren, Zucker und Mehl hinzufügen. Nun den Joghurt hinzugeben und zum Schluss das Ei unterrühren. Nun die Creme bis auf 3EL auf den Boden geben. Die restlichen 3 EL Cheesecakecreme mit 50ml der Erdbeersauce und 1 EL Mehl verrühren und löffelweise auf den Kuchen geben, mit einem Holzstab die beiden Masse verbinden, sodass das Swirl Muster entsteht.

Nach Belieben die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden und kreisförmig auf dem abgekühlten Kuchen verteilen bis der gesamte Kuchen mit Erdbeeren bedeckt ist, in die Mitte eine ganze Erdbeere setzen. Bis zum Servieren kalt stellen. Vor dem Servieren mit der Sauce übergießen.

Einkaufsliste:

Für den Boden (24/26cm

Springform):

Für den Boden:

200g Mehl

50g Puderzucker

90g Butter

1 EL Joghurt

Für die Creme:

250g Frischkäse

80g Zucker

20g Mehl

2 EL Joghurt

1 Ei

Außerdem:

250g+250g Erdbeeren

2TL Speisestärke

6EL Wasser

100ml Maracujasaft

3EL brauner Zucker

Etwas Vanillemark