

Erdbeerkuchen ohne Backen

Zutaten für 12 Stück

Für den Boden:

- 150 g Butterkekse
- 30 g gemahlene Mandeln
- 120 g Butter (geschmolzen)

Für die Creme:

- 300 g griechischer Joghurt
- 400 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Zucker
- 2 Päckchen Gelatine (gemahlen)
- 150 g Erdbeeren

Für den Belag:

- 300 g Erdbeeren
- 1 Päckchen Tortenguss (rot)
- 2 EL Zucker
- 250 ml Wasser (oder Erdbeersaft)



Arbeitszeit:

ca. 35 Minuten

Ruhezeit:

2 Stunden

So geht's: Schneller Erdbeerkuchen ohne backen

1. Gib die Butterkekse in einen Mixer und mahle sie klein. Mische die Kekskrümel mit gemahlenden Mandeln und Butter.
2. Lege einen Tortenring auf einen Tortenplatte. Stelle den Tortenring auf 24-26 cm Durchmesser. Alternativ kannst du auch eine Backform verwenden, belege diese dann mit Backpapier. Gib die Keksmischung in den Tortenring und drücke sie mit einem Glas an. Stelle den Keksboden in den Kühlschrank.
3. Rühre nun die Creme an. Schlage dazu die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker

steif.

4. Wasche die Erdbeeren und schneide sie in kleine Würfel.
5. Rühre die Gelatine nach der Packungsanleitung an. Verrühre in einer großen Schüssel den Joghurt mit Zucker.
6. Erwärme die Gelatine und rühre sie mit dem Mixer in den Joghurt. Hebe die Sahne und die Erdbeeren unter. Gib die Erdbeercreme auf den Keksboden.
7. Wasche die Erdbeeren für den Belag, trockne sie gut ab. Halbiere sie und verteile sie auf der Tortencreme. Rühre den Tortenguss nach Packungsanleitung mit Wasser und Zucker an. Lass ihn leicht abkühlen und verteile ihn dann auf den Erdbeeren.
8. Stelle die Torte für mindestens 2 Stunden kalt.

Der schnelle Erdbeerkuchen ohne backen hält sich danach bis zu drei Tage im Kühlschrank. Achte darauf, dass die Kühlkette selten unterbrochen wird, damit der Kuchen so lang wie möglich haltbar bleibt und decke ihn ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

