

## **Erdbeertorte**

Das Rezept für den Tortenboden findet ihr bei der Duploparty (April 2018)



### **Zutaten Kräuter Creme**

ca. 9 mittelgroße Erdbeeren  
(halbiert) + 11 Erdbeeren

2 Handvoll gemischte Kräuter  
(Basilikum, Minze,  
Zitronenmelisse)

70 g Quark

250 ml Sahne

15 g Vanillezucker

1 Päckchen vegetarisches  
Geliermittel

### **Zubereitung Kräuter Creme**

Kräuter waschen und zusammen mit dem Quark, dem Vanillezucker und der Sahne pürieren, anschließend steif schlagen. Das Geliermittel nach Anleitung zubereiten und unter die Creme rühren.

### **Zutaten Erdbeergelee**

75 ml Erdbeersirup

50 ml Wasser

1 Päckchen vegetarisches Geliermittel

### **Zubereitung Erdbeergelee**

Alle Zutaten kalt vermischen und aufkochen.

Zum Zusammensetzen der Torte benötigt ihr außerdem noch etwas Erdbeermarmelade und flüssige Schokolade.

Und jetzt geht's los:

Den Tortenboden einmal in der Mitte durchschneiden und mit Marmelade bestreichen. Dann wieder zusammensetzen.

Die Torte oben mit flüssiger Schokolade bestreichen. Die halbierten Erdbeeren mit der Schnittfläche nach außen auf den äußeren Rand der Torte stellen. Die übrigen Erdbeeren ebenfalls halbieren und auf die Torte legen. Die Kräuter-Creme darüber gießen und etwas fest werden lassen.

Zum Schluss gießt ihr noch das Gelee darüber und lasst alles im Kühlschrank fest werden.