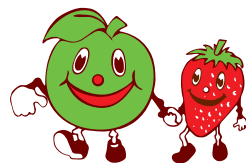


---

# KNUSPRIGE ERDBEERTORTE

---



**OBSTGUT  
TACKHEIDE**

\* SEIT 1974 \*

---

Erfrischend, lässt sich vorbereiten!

## Für 1 Torte:

**Zutaten:** 600-1000 g Erdbeeren  
100 g gehobelte Mandeln  
250 g Kuvertüre weiß  
100 g Cornflakes (Kellogg's)  
20 g Zucker  
etwas Zitronensaft  
¼ - ½ l Schlagsahne, nach Geschmack

**Zubereitung:** Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. 30 g Kuvertüre raspeln, beiseite stellen. 220 g Kuvertüre schmelzen. Die Kuvertüre mit den gerösteten Mandeln und den Cornflakes mischen. Den Boden einer Springform mit Backpapier bespannen oder eine Porzellan-Tarte-Form einfetten. Die Kellogg's-Mandelmasse darauf verteilen. Mindestens eine Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.  
100 g Erdbeeren mit 20 g Zucker und dem Zitronensaft (nach Geschmack) pürieren. Den Boden mit ganzen Erdbeeren besetzen. Die Sahne steif schlagen und auf den Erdbeeren verteilen. Obenauf wieder ganze Früchte setzen, dabei die Früchte etwas in die Sahne drücken.  
Das Erdbeerpüree auf der Sahne zwischen den Erdbeeren verteilen. Die Torte mit gehobelter Kuvertüre verzieren.  
Sofort servieren.

*Guten Appetit!*