



Knusprige Erdbeertorte

Erfrischend, lässt sich vorbereiten!

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

Zubereitung: Mandeln in einer Pfanne ohne Fett braun rösten.
30g Kuvertüre raspeln, beiseite stellen.
220g 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 Mandel-Masse darauf verteilen. Mindestens 1 Nacht im Kühlschrank erkalten lassen!
100g Erdbeeren mit 20g Zucker und dem Zitronensaft (nach Geschmack) pürieren.
Den Boden grob 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 eindrücken.
Das Erdbeerpüree auf der Sahne zwischen den Erdbeeren verteilen. Die Torte mit gehobelter Kuvertüre verzieren.
Sofort servieren.

Guten Appetit!