

# ERDBEER-EISTORTE

(Für eine 20cm Springform)

## Zutaten

Für den Boden

- eine Packung Oreo-Kekse (154g)
- 1 EL Puderzucker
- 65g Butter

Für die Erdbeercreme

- 100g Frischkäse
- 50g Zucker
- 35g Borkenschokolade (oder grob geraspelte Zartbitterschokolade)
- 300g Erdbeeren
- 250ml Sahne
- 1 TL Vanillezucker



## Zubereitung

Für den Boden die Kekse feinmahlen (Keks und Füllung nicht trennen). Die Butter schmelzen und die Keksbrösel sowie den Puderzucker unterrühren. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (20cm) geben und mit einem Löffel festdrücken. In den Kühlschrank stellen.

Den Frischkäse mit dem Zucker verrühren. Die Schokolade zur Frischkäsecreme geben. Die Erdbeeren putzen, würfeln und mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerstampfen. Vorsichtig unter die Frischkäsecreme mischen. Sahne mit Vanillezucker steifschlagen und unterheben. Auf den Boden geben und mindestens einen halben Tag gefrieren lassen. Vor dem Servieren etwa eine halbe Stunde antauen lassen (je nach Wetterlage mehr oder weniger) und ggf. mit ganzen Erdbeeren oder Schokostreuseln dekorieren.