

Schwedische Erdbeertorte

Zutaten

- 220 g Löffelbiskuit
- 125 g Butter
- 80 ml Ahornsirup
- 200 ml Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Fläschchen Zitronenaroma
- 5 EL gemahlene Mandeln
- 700 g Erdbeeren
- 1 EL Puderzucker
- 5 Blätter frische Minze



Zubereitung

Schritt 1: Boden zubereiten

Löffelbiskuit reiben. Backpapier in eine Springform legen und Biskuit-Krümel hineingeben.

Anschließend die Butter in einem Topf zerlassen und Ahorn-Sirup unterrühren. Die Flüssigkeit in die Springform geben und die Masse vorsichtig (die Butter ist ja noch heiß) zu nassen Krümeln verkneten.

Den Bodenbelag gleichmäßig in der Springform festdrücken und diese in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2: Füllung zubereiten

Für die Füllung Sahne steif schlagen und Frischkäse unterheben. Vanillezucker, das Mark der Vanilleschote sowie Zitronenaroma verrühren.

Die Masse mit einem Löffel auf den Boden verteilen und gemahlene Mandeln darüberstreuen.

Schritt 3: Torte mit Erdbeeren und Püree belegen

Erdbeeren waschen, Blätter entfernen und eine Handvoll Früchte zur Seite legen. Restlichen Erdbeeren halbieren und auf der Torte verteilt. Lücken mit kleineren Erdbeer-Stückchen füllen.

Die zur Seite gelegten Erdbeeren mit Minze und Puderzucker pürieren und die Mischung gleichmäßig über die Torte gießen.

Etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen – und fertig ist eure schwedische Erdbeertorte!