

Erdbeer Schmand Herztorte

No Bake Torte



6 Portionen

16 cm Durchmesser

Du benötigst für das Rezept:

Für den Bröselboden

100 g Cantuccini
60 g Butter
35 g Rohrzucker

Für den Schmand Creme

90 g Sahne, 32 %
200 g Schmand
40 g Zucker
1 Päck. Sahnesteif
5 g Zitronensaft
120 g Erdbeeren, gewürfelt 0,5x0cm

Für die Dekoration

200 g Sahne, 32%

3-4 Erdbeeren

40 g Cantuccini

Zum Backen brauchst Du noch folgendes Equipment:

1 x [Herzbackform 16cm x 5cm Höhe](#)

1 x [Tortenscheibe](#)

1 x Handmixer oder Rührmaschine

1 x kleines Küchenmesser

1 x [Kleiner Teigschaber](#)

1 x [Großer Teigschaber](#)

1 x [Große Schüssel 2,5 ltr](#)

1x [Stilschaber Löffel](#)

1x [Kleine Winkelpalette](#)

1 x [Tortenpalette](#)

1 x [kleiner Schneebesen](#)

1 x [kleiner Spritzbeutel](#)

1x [Spritztülle Nr. 15](#)

1 x Backpapierstreifen 5cm x 55cm

1x Rollholz zum Brösel stampfen

1x Gefrierbeutel

Zubereitung:

Für den Brösel Boden den Backring auf eine Tortenscheibe mit einem Backpapierblatt 30x30cm platzieren und mit einem Backpapierstreifen 5cm x 60cm auslegen.

Die Cantuccini in einem Gefrierbeutel zu Brösel zerstoßen.

Flüssige Butter und Rohrzucker einrühren, mit dem Stilschaber-Löffel rühren, bis die Masse gut gemischt ist. In den Tortenring einfüllen und fest andrücken. Im Kühlschrank kühlen.

Für die Schmand Creme die 150 g Erdbeeren säubern und in 0,5x0,5cm Würfel schneiden.

Die kalte Sahne, den kalten Schmand und den Zitronensaft in die Schüssel geben. Zucker mit Sahnesteif mischen und ebenfalls in die Schüssel geben. Mit einem Handmixer steif schlagen.

Die gewürfelten Erdbeeren vorsichtig mit dem Stilschaber-Löffel unterheben.

Die Schmand Creme in die Herzform einfüllen, mit der Winkelpalette glattrühren und mind. 4 Std (besser über Nacht) kühlen.

Für die Dekoration 40 g Cantuccini grob zerstampfen. 200 g Sahne mit dem Handmixer steif schlagen.

Die Torte aus dem Backring nehmen und das Papier abziehen. Sahne auf die Torte geben und mit der Tortenpalette glatt einstreichen.

Die restliche steife Sahne in einen kleinen Spritzbeutel mit einer Sterntülle Nr. 15 geben und kleine Sahnerosetten um den Tortenrand spritzen.

Die groben Cantuccini-Brösel an den Rand streuen.

Erdbeeren halbieren und auf die Sahnerosetten rundum legen.

Serviertipp: Schmeckt frisch am besten 😊

Ich wünsche Euch ganz viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Beate

Rezept: Beate Wöllstein 02.05.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)