

Erdbeer-Knuspertorte - Springform 26 cm Durchmesser

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
Boden: 250 g 100 g 100 g	Weiße Kuvertüre Cornflakes Gehackte Mandeln	Die Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze vorsichtig schmelzen, Cornflakes und Mandeln unterrühren. Backpapier in die Springform einspannen, $\frac{3}{4}$ der Masse einfüllen und fest andrücken, kalt stellen Aus der restl. Masse auf einen Teller 12 Häufchen formen, ebenfalls kalt stellen (später als Topping)
Belag: 1000 g 250 ml 1 Päckchen 1 Päckchen	Erdbeeren Schlagsahne Sahnesteif Vanillinzucker	Für den Belag die Erdbeeren, waschen, trocknen und halbieren den Boden aus der Form lösen, das Backpapier abziehen, den Boden wieder zurück in die Form geben die Erdbeerhälften darauf verteilen (ein paar als Garnitur beiseite legen) Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen, auf den Früchten verteilen.
Topping:	Weisse Crossies Erdbeeren Minze	Mit den Crossies und den restlichen Erdbeeren garnieren Frische Minze als farblichen Kontrast setzen

Viel Erfolg beim Nachmachen und Guten Appetit
Wünscht
Renate Ixmeier