



SEXYGLASFUTTER.DE

GLASFOOD – PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN -
PROTEINFOOD

Erdbeerkuchen nach Oma Edith



Einkaufsliste:

Erdbeeren, frisch oder TK, 500 g
Frischkäse, 200 g
Oreo – Kekse, 100 g
Zitrone, 1 Bio
Gelatine fix, ½ Beutel
Erdbeersirup, 50 ml
Läuterzucker, ca. 100 ml
Schlagsahne, 200 ml

Vorbereitung:

- Kekse in einem TK – Beutel mit einem Stieltopf (o.ä.) klein schlagen,
- die Brösel mit der Creme verkneten (wir nutzen diese als Bindemittel),
- in flache Gläser drücken, wobei der Boden ca. 0,5 cm hoch bedeckt sein sollte,
- für ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen,
- das Gelbe der Zitronenschale abraspeln, den Saft auspressen,
- die Erdbeeren auftauen, anschließend zusammen mit dem Erdbeersirup pürieren,
- Sahne steif schlagen, in den Kühlschrank stellen

Zubereitung:

- Erdbeerpüree, Frischkäse, Gelatine fix, Zitronenschale und –saft zu einer cremigen Masse verrühren,
- Schlagsahne vorsichtig unterheben,
- Süße und Cremigkeit mit Läuterzucker austarieren und in die flachen Gläser mit dem Keksboden füllen,
- für ca. 6 Std. in den Kühlschrank stellen,
- mit Erdbeeren dekoriert servieren



SEXYGLASFUTTER.DE

GLASFOOD – PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN -
PROTEINFOOD

Tipps:

- Statt des Erdbeersirups könnt ihr natürlich auch etwas Erdbeerlikör verwenden.
- Wichtig bei Oma Edith´s kalten Kuchen auf Basis von Frischkäse ist immer die cremige Konsistenz i.V.m. einem Geliermittel. Dieses sorgt nach mehreren Stunden im Kühlschrank für diese wohlschmeckende Festigkeit der Creme. Das setzt manchmal etwas try & error voraus:
- Ist die Creme auch nach der Kühlung noch zu dünnflüssig, einfach ins Gefrierfach stellen. Ist sie zu steif, beim nächsten Mal etwas weniger Gelatine, Agar-Agar, o.ä. nehmen.