



## Erdbeermousse-Torte

### Zubereitung

Für den Boden alle Zutaten mit dem Knethaken zu Streuseln verarbeiten und diese auf den Boden einer ausgebutterten Tortenform drücken. - bei 170°Grad ca. 20 - 25 Min. backen.

Den Boden auskühlen lassen.

Für die Creme die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die pürierten Erdbeeren, Topfen, Frischkäse, Zucker, Milch, Bona Öl und Zitronenabgeriebenes zu einer glatten Masse verrühren. Gelatine gut ausdrücken und unter ständigem Rühren auf kleiner Hitze in einem Topf auflösen. Zuerst etwas Topfenmasse in die aufgelöste Gelatine einrühren und anschließend die gesamte Gelatinemasse unter die Topfenmasse zügig einrühren. Schlagobers steif schlagen und wenn die Topfenmasse zu stocken beginnt - locker unterheben.

Um den Boden einen Tortenring spannen und rundherum am Rand mit geschnittenen Erdbeeren auslegen - Erdbeeren senkrecht schneiden. Topfenmasse auf den kalten Boden verteilen - bitte beachten, dass der Erdbeerrand nicht umfällt - anschließend mindestens 4 Stunden kühlen. Vor dem Servieren mit gehobelter weißer Schokolade und mittig mit einem Erdbeerbukett verzieren. Das in der Creme enthaltene Bona Öl macht die Topfenmasse richtig geschmeidig und lecker!

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Monika Jell.**

### Zutaten

#### Boden:

30 dag Dinkelmehl  
12,5 dag Staubzucker  
1 Pg Bourbon Vanillezucker  
1 St Ei  
15 dag Butter zimmerwarm  
5 dag Pistazien grob gehackt  
5 dag weiße Schokolade grob gehackt

#### Creme:

½ kg Erdbeeren püriert  
½ kg Magertopfen  
25 dag Frischkäse  
1/8 lt Magermilch  
1/8 lt Bona Öl  
15 dag Staubzucker  
1 St Zitrone für Abgeriebenes  
½ lt Schlagobers  
10 Blatt Gelatine

#### Dekoration:

Weißer Schokolade geraspelt  
25 dag Erdbeeren ganz