



# No bake Erdbeer- Tarte

Schwierigkeitsgrad



8 Stück



30 Minuten  
+Kühlzeit

## Zutaten

200 g Butterkekse  
50 g geschmolzene Butter  
200 g Frischkäse natur  
300 g Schlagsahne  
50 g Puderzucker  
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker  
2 Pkg. Sahnesteif  
eine Prise Salz  
1 Tasse Erdbeeren

zum Dekorieren  
gehackte Pistazien und  
getrocknete Kokosnuss-Streifen  
Pistazien- und Kokoscreme

SCAN ME



Quiche- und Tarteform

## Zubereitung

Die Kekse in einen Zerkleinerer geben und fein mahlen. Die flüssige Butter dazugeben und alles gut vermengen. Die Tarteform (23 cm) mit Backpapier auslegen und die Masse hineingeben, dann fest am Boden andrücken. Währenddessen die Form kalt stellen, bis die Füllung fertig ist.

Die kalte Sahne zusammen mit dem Sahnesteif steif schlagen. 3 große Erdbeeren pürieren. Den Frischkäse zusammen mit dem Salz, Puderzucker, Vanillezucker und Erdbeerpüree cremig rühren. Die Hälfte der geschlagenen Sahne vorsichtig unter die Frischkäsemischung heben.

Die Mischung in die Form gießen und glatt streichen. Für 1 Stunde kalt stellen. Die restlichen Erdbeeren halbieren oder vierteln. Die Tarte mit der restlichen Sahne und den Erdbeeren dekorieren.

Die Pistaziencreme vorsichtig in der Mikrowelle erwärmen und damit den Kuchen verzieren. Nach Belieben mit Pistazien und Kokosstreifen dekorieren. Die Tarte ein paar Stunden oder über Nacht kalt stellen, bevor sie serviert wird.

