



## Mini-Erdbeertörtchen ohne Backen

Mehr Fruchtgenuss passt nicht auf eine Kuchengabel. Diese Mini-Törtchen vereinen sonnengeküsste Erdbeeren, Super Dickmann's Schokoladencreme und leichte Löffelbiskuit-Kekse zu einem süßen Gedicht und das ganz ohne Backen.

### Schwierigkeit

■ ■ ■ Leicht



### Zeitaufwand: 4 Std. 30 Min

Zubereitungszeit: **1 Std.**

Kühlzeit: **3 Std. 30 Min.**

### Zutaten

#### Für den Boden

- 200 g Löffelbiskuit
- 125 g Butter

#### Für die Füllung

- 6 Blatt Gelatine
- 30 g Zucker
- 100 g weiße Schokolade
- 200 g Speisequark, Magerstufe
- 150 g Joghurt (3,5% Fett)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 400 g Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 9 Super Dickmann's
- 500 g Erdbeeren

#### Für die Garnitur

- 100 g Erdbeeren
- 50 g weiße Schokolade

### Zubereitung

1. Ein Holzbrett mit Backpapier auslegen und 12 Dessertringe (Ø 7 cm) darauf stellen. Die Löffelbiskuits im Blitzhacker fein zermahlen. Die Butter über einem Wasserbad schmelzen und mit den Löffelbiskuitkrümeln vermengen. Die Mischung gleichmäßig auf die Dessertringe verteilen und fest andrücken. 30 Min. kalt stellen.
2. Die Gelatineblätter mit 150 ml Wasser in einen kleinen Topf geben und 10 Min. einweichen lassen. Den Zucker hinzufügen. Das Wasser unter Rühren erwärmen bis sich der Zucker und die Gelatineblätter aufgelöst haben. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Speisequark, Joghurt und Vanillezucker mit der geschmolzenen Schokolade cremig rühren. Die Gelatine hinzufügen und unterrühren. Die Schlagsahne 1 Min. schlagen, das Sahnesteif langsam einrieseln lassen und weiter steif schlagen. Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen und die Böden beiseitestellen. Schlagsahne und Schaummasse vorsichtig unter die Creme heben.
3. Die Erdbeeren waschen, entkelchen und längs halbieren. Die Erdbeeren mit der Schnittfläche nach außen dicht an dicht am inneren Rand der Dessertringe aufstellen. Die Dickmann's- Creme in die Dessertringe füllen und glatt streichen. 3 Std. kalt stellen.
4. Die Schokolade grob hacken, die übrigen Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Die Mini-Törtchen aus den Dessertringen lösen und nach Lust und Laune mit den Erdbeeren und der Schokolade garnieren.