

Verpoorten-Frischkäse-Törtchen mit Erdbeeren (Kuchen ohne Backen Rezepte)

Zutaten

150 g Löffelbiskuits
125 g Butter
50 g Fettglasur Vanillegeschmack
200 g Erdbeeren
400 g Frischkäse
200 g Joghurt
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (oder mehr, je nach Geschmack)
100 g Zucker

Zubereitung

Die Löffelbiskuits zerbröseln (ich habe sie in einen Frischhaltebeutel gelegt und dann mit einem Hammer zerschlagen). Die Butter erhitzen, sodass sie flüssig ist. Die Kuvertüre raspeln. Die Zutaten zu einem (klebrigen) Teig verrühren. Den Teig in kleine Kuchenformen drücken, etwa einen halben Zentimeter dick. Die Kuchen zum Aushärten kalt stellen, solange man die Füllung vorbereitet.

Die Erdbeeren nach Geschmack zuckern. Den Frischkäse mit dem Joghurt, dem Eierlikör und nach Geschmack Zucker verrühren. In jedes Küchlein einen bis zwei Esslöffel Erdbeeren schichten. Die Frischkäsemischung entweder mit dem Spritzbeutel oder einem Löffel darüber schichten. Mit einer halben Erdbeere garnieren.

Gekühlt servieren.

Leser-Tipp

Die Zutaten reichen für vier kleine Törtchen.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Frischkäse-Törtchen mit Erdbeeren \(Kuchen ohne Backen Rezepte\)](#)