



# Knuspertorte mit Erdbeeren, Cornflakes

## **Boden aus Cornflakes, ohne Backen, schmeckt Kindern sehr gut**

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Ca. 30g Kuvertüre mit dem Sparschäler raspeln und zur Seite stellen. Die restliche Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit den gerösteten Mandeln und den Cornflakes vermischen.

Den Boden einer Springform (26cm) mit Backpapier belegen. Die Cornflakes-Mandelmasse einfüllen und fest werden lassen.

Erdbeeren waschen und putzen, Sahne steif schlagen und auf den Boden geben. Die Erdbeeren kann man nun in die Sahne "stecken". Die geraspelte Kuvertüre über die Erdbeeren geben.

Auf unseren Geburtstagen reicht eine Knuspertorte nie aus, also gibt es zwei.

---

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 30 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 30 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	simpel
<b>Kalorien p. P.</b>	ca. 2908

---



### **Zutaten für 1 Portionen:**

---

**100 g** Mandel(n), (Blättchen)

---

**250 g** Kuvertüre, weiße

---

**100 g** Cornflakes

---

**600 g** Erdbeeren

---

**250 ml** Schlagsahne

### **Rezept von: weihnachtsmaus**