REZEPT FÜR FRUCHTIGE QUARKTORTE

FRUCHTIGE QUARKTORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12 Stücke | 80 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 80 g Butter
- 5 Eier
- 125 g SweetFamily Feiner Zucker
- 140 g Mehl
- Fett für die Form

Für die Quarkmasse:

- 750 g Erdbeeren oder gemischte Beeren (frisch oder TK)
- etwas SweetFamily Puderzucker
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Magerquark
- 100 g SweetFamily Feiner Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 300 g Schlagsahne
- einige Zitronenmelisse- oder Minzblättchen zum Verzieren

4405

ZUBEREITUNG

341 Kcal	11 Gramm	34 Gramm	16 Gramm
bei 12 Stücken pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl kurz unterheben und abgekühlte Butter unter Rühren zugeben. Masse in eine gefettete Springform (26 cm ø) streichen und im heißen Ofen 20-30 Minuten backen.

2. Inzwischen frische Beeren putzen, waschen und je nach Sorte z. B. in Scheiben schneiden (gefrorene Beeren auftauen lassen). Biskuit aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Aus der Form lösen und waagerecht in 2 Böden schneiden. Gesäuberten Springformrand um den unteren Boden legen. Mit gut der Hälfte der Beeren belegen und mit Puderzucker bestäuben.

3. Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Quark mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Einige Löffel Quark unterrühren. Dann diese Masse zügig unter den restlichen Quark rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

4. Zwei Drittel der Creme auf den Beeren verteilen. Zweiten Boden auflegen und restliche Quarkcreme darauf streichen. Torte zugedeckt ca. 6 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen. Übrige Beeren inzwischen ebenfalls kühl stellen.

5. Vor dem Servieren Formrand entfernen und Torte mit den restlichen Beeren und nach Belieben Kräuterblättchen verzieren.

Tipp: Besonders dekorativ ist die Torte, wenn man gleichmäßige Erdbeerscheiben

REZEPT FÜR FRUCHTIGE QUARKTORTE

rundherum an den Formrand auf den unteren Biskuit setzt und dann die Quarkcreme vorsichtig einfüllt.