

Kunst in Tortenform: Wunderhübsche Erdbeer-Quark-Torte

VORBEREITEN

3,25
Std.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Dieses kleine Kunstwerk ist fast zu schade zum Essen, oder? Aber eben nur fast - denn wer kann schon der cremigen Quark-Sahne-Füllung auf fluffigem Biskuitboden widerstehen? Spätestens bei dem Topping aus Erdbeeren wird doch wirklich jeder schwach. Also am besten backst du gleich 2 dieser köstlichen Schönheiten: Eine fürs Auge und die Andere wird umgehend vernascht!

Nach einer Idee von Fanfarella

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
Backform mit Backpapier auslegen, nicht einfetten.

- 2 -

Für den Biskuitboden Eier trennen. Eigelb mit Puderzucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Speisestärke vermengen, unter das Eigelb heben.

- 3 -

Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unter den Teig heben.
Teig in die Backform geben und im heißen Ofen 20 Minuten backen, auskühlen lassen. Mit Erdbeermarmelade bestreichen

- 4 -

Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Quark mit Puderzucker, Zitronenschale und Zitronensaft cremig rühren. Quarkmasse in die Gelatine rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

- 5 -

Einen Tortenring um den Biskuitboden legen. Wenn du

Zutaten für 1 Torte

Für den Biskuitboden

4 Eier
100 g Puderzucker
100 g Mehl
20 g Speisestärke
1 Teelöffel Backpulver

Für die Füllung

8 Blätter Gelatine
600 g Magerquark
125 g Puderzucker
2 Teelöffel geriebene Zitronenschale
3 Esslöffel Zitronensaft
250 ml Sahne

Zum Verzieren

200 g Löffelbiskuit
Geschenkbänder

Zum Garnieren

500 g Erdbeeren

Besonderes Zubehör

Springform 22 cm Durchmesser
Tortenring

Kunst in Tortenform: Wunderhübsche Erdbeer-Quark-Torte

keinen Tortenring hast, kannst du den Biskuitboden auch zurück in die Springform legen. Füllung auf dem Boden verteilen, 2 Stunden kaltstellen.

- 6 -

Löffelbiskuit halbieren, um die Torte stellen und mit einem Geschenkband fixieren. Erdbeeren vom Strunk befreien und Torte damit belegen.