

Erdbeertorte mit Quark

Kuchen » Erdbeer

Zutaten (12 Stücke)

- » 6 Ei(er)
- » 305g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 120g Mehl
- » 80g Stärke
- » 5 Blatt Gelatine
- » 500g Quark
- » 1/2 Zitrone(n)
- » 800g Erdbeeren
- » 250ml Schlagsahne
- » 1 Pk. Tortenguß (klar)
- » 250ml Kirschsaff

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Ofen auf 175°C vorheizen. Boden einer Springform (Durchmesser 26cm) fetten. Eier trennen. Eigelbe mit 90g Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Eiweiß steif schlagen, dabei 90g Zucker einrieseln lassen. Auf die Eicreme geben. Mehl, Speisestärke aufsieben, alles unterheben. In die Form füllen und 25-30min backen.

2. Den Biskuit in der Form leicht abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen. Anschließend waagrecht halbieren. Unteren Boden auf eine Kuchenplatte geben, Tortenring darumlegen.

3. Gelatine einweichen. Quark, 100g Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Die Gelatine ausdrücken, auflösen, in dünnem Strahl unterziehen. Creme 15min kühlen.

4. Beeren abbrausen, trockentupfen, putzen, 300g halbieren. Sahne steif schlagen, unter die Quarkmasse heben. Eine Hälfte auf den unteren Biskuit streichen, mit den Erdbeerbälften belegen. Zweiten Boden darauf legen, restliche Creme darauf verstreichen, mit den ganzen Erdbeeren belegen.

5. Guss mit Rest Zucker, Saft nach Anleitung zubereiten, Torte damit überziehen. 3 Stunden kühlen, evtl. mit Minze garnieren.

Nährwerte: 340kcal/E11g/F14g/KH34g pro Stück

angelegt am: 24.08.2004

Rezept-Nr: 1233

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke