



Erdbeerquarktorte

Zutaten:

750g Erdbeeren

600ml Bärenmarke Schlagsahne

600g Schwälbchen Creme-Quark

40g Dr. Oetker Kuvertüre - weiß

1 Päckchen Dr. Oetker Gala Vanillepuddingpulver

200ml Eierlikör (Verpoorten)

200g Butter

200g Mehl

30g Backpulver

4 Eier

200g Puderzucker

etwas Salz

3 Päckchen Bourbon Vanillezucker

11 Blatt Gelatine

120 Zucker

1 Limette

Zubereitung:

Den Ofen auf 170 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen.

Während Sie die Butter schmelzen, das Mehl, Pudding und Backpulver vermischen. Eier mit Puderzucker, etwas Salz und 1 Päckchen Vanillezucker ca. 5 Minuten lang cremig schlagen. Dann die Butter und den Eierlikör unterrühren. Die Mehlmischung unterheben. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Masse sofort in die Form füllen. Anschließend ca. 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Die Erdbeeren gut waschen und putzen. 7 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen. 500 g Erdbeeren mit 50 g Zucker und sowohl dem Limettensaft als auch der Schale pürieren.

Gelatine ausdrücken und wie auf der Packung beschrieben auflösen. Anschließend mit 4 El Erdbeerpüree vermengen und unter das restliche Püree rühren. Im Kühlschrank dann angelieren lassen.

In kaltem Wasser 4 Blatt Gelatine einweichen, 300 ml Sahne steif schlagen und den Quark mit 70 g Zucker sowie 2 Päckchen Vanillezucker verrühren. Die Gelatine auflösen und mit 4 El Quarkmasse vermengen. Anschließend unter die restliche Quarkmasse rühren.

Der Tortenboden wird waagrecht durchgeschnitten und um den unteren Boden ein Tortenring gelegt. Nachdem die Sahne unter die Quarkmasse gehoben wurde, wird 3/4 der Masse auf den unteren Boden verteilt. Erdbeermasse durchrühren, auf die Quarkmasse geben und beide Massen mit einem Löffelstiel marmorieren.

Die restliche Quarkmasse auf dem zweiten Boden verteilen und über Nacht kalt stellen.

Die weiße Kuvertüre hobeln und den Tortenring entfernen.

Den Tortenrand mit 300ml steif geschlagener Sahne bestreichen.

Überschüssige Sahne obenauf verteilen. Abschließend die Torte mit den restlichen Erdbeeren und den Schokospänen verzieren.