

Erdbeer-Quark-Torte

für eine Springform mit \varnothing 20cm

für den Teig:

50g Mehl
50g Speisestärke
3g Backpulver
3 Eier
100g Zucker
15g Vanillepuddingpulver
1/2 TL Vanillepaste

für die Füllung:

500g Magerquark
einige Tropfen Zitronenaroma
2 El Zitronensaft
50g Puderzucker
500ml Schlagsahne
etwas Lebensmittelfarbe
200-250g Erdbeeren



Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Springform mit Backpapier auslegen. Die Ränder außerdem leicht fetten und mit Mehl bestäuben, so kommt der Kuchen fast von allein aus der Form.

Für den Bisquit nun die Eier trennen, die Eiweiße in eine große Rührschüssel geben und die Eigelbe beiseite stellen. Den Zucker abwiegen und ebenfalls beiseite stellen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Vanillepuddingpulver zusammen in ein Sieb abwiegen und zwei Mal sieben.

Die Eiweiße jetzt steif schlagen. Sobald sich Spitzen obenauf bilden, den Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiter rühren, bis die Masse schön glänzt. Dann nacheinander die Eigelbe einrühren und zuletzt löffelfeise die Mehlmischung unterheben, bis sich alles gerade so miteinander vermischt hat. Wer möchte kann jetzt noch bunte Perlen oder Streusel unter den Teig heben, das hat bei mir aber leider nicht viel gebracht, man sieht nichts mehr von den hübschen bunten Dingen.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und ca. 20-23 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe schauen, ob der Boden durch ist und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Den erkalteten Boden zwei Mal waagrecht durchschneiden und den obersten auf eine Tortenplatte legen. Mit einem Tortenring oder alternativ dem Rand der Springform umschließen.

Nun gehts an die Creme. Dafür in einer Rührschüssel den Quark mit Zitronensaft und -aroma glatt rühren und nach Geschmack mit dem Puderzucker süßen. Dann 200ml Sahne steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Zum Schluss noch die Lebensmittelfarbe unterrühren. Die könnt ihr natürlich ebenso gut weglassen, wenn ihr keine Prinzessinentorte wollt.

Die Hälfte der Creme auf den untersten Tortenboden geben und etwas glatt streichen. Die Erdbeeren putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und auf der Creme verteilen. Dann den mittleren Tortenboden darauf legen und sachte andrücken. Die zweite Hälfte der Creme darauf streichen und mit dem letzten Boden abschließen. Die Unterseite zeigt dabei nach oben, so entsteht später eine ordentliche Optik.

Die Torte so erst einmal kalt stellen. Die restliche Sahne mit einem Hauch Puderzucker steif schlagen und die Torte wieder aus der Kälte holen. Den Tortenring abnehmen und einmal eventuell hervor gequollene Creme glatt streichen. Dann die Torte rundherum mit der Sahne einstreichen. Dann wieder bis kurz vor dem Verzehr kalt stellen, am besten ist es, wenn die Torte ein paar Stunden oder über Nacht durch ziehen kann. Zuletzt nach Wunsch dekorieren und servieren.