Erdbeer-Käse-Sahne Torte



Zutaten Teig

- 80 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 30 ml Milch

Zutaten Füllung

- 4 Blätter Gelatine
- 250 g Quark (40% Fett)
- 2 EL Zitronensaft
- 70 g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 400 ml kalte Schlagsahne

Außerdem

- 500 g Erdbeeren
- 1 PK Tortenguss weiß, Optional rot

Zubereitung

- Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier für 5 Minuten schaumig aufschlagen.
- Mehl mit Backpulver und Salz mischen und portionsweise und abwechselnd mit der Milch unter die Masse rühren.
- Backform einfetten, mit Mehl bestäuben, den Teig einfüllen und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 1. Schiene von unten bei 200° C Ober-/Unterhitze für 20 Minuten goldgelb backen, danach aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
- Für die Füllung: Quark mit 5 Esslöffeln Zucker und Zitronensaft verrühren.
- Die Gelatine in kaltem Wasser 15 Minuten einweichen, leicht ausdrücken und anschließend in einem Topf bei mittlerer Hitze, unter ständigem rühren, auflösen.
- 3 Esslöffel von der Quarkmasse, mit einem Schneebesen, unter die Gelatine rühren und dann alles wieder zurück in die große Schüssel füllen und unterrühren.
- Schlagsahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
- Einen Springformring um den Boden legen, die Käse-Sahne darauf verteilen, glatt streichen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Danach die Erdbeeren waschen, trockentupfen, die Kelche abzupfen und die Torte mit den Früchten kreisrund belegen.
- Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, gleichmäßig auf die Erdbeeren verteilen und kalt stellen.
- Vor dem Servieren den Ring mit einem Messer vorsichtig lösen und die Torte in beliebig große Stücke schneiden.

Portionsgröße: 1 Springform 26 cm
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Backzeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©