

Erdbeerquark-Torte

450 g gefrorene Erdbeeren auftauen und pürieren oder 500 g frische Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und pürieren.

Biskuitboden für eine 28-cm Form

4 Eier
120 g Zucker
120 g Mehl

Backofen auf 175 ° Ober- und Unterhitze vorheizen. Eier mit Zucker schaumig rühren. Mehl unterheben. Boden der Backform mit Backpapier auslegen und Teig in die Form geben. 12-15 Minuten backen.

Erdbeerquark

300 g Sahne
450 g aufgetautes oder frisches Erdbeerpüree
750 g Magerquark
12 Blatt Gelatine
100 g Zucker
Schokolade zum Verzieren

Sahne steif schlagen. Gelatine nach Herstellerangaben einweichen und zubereiten. Magerquark, Erdbeerpüree und Zucker verrühren, Gelatine unterrühren. Tortenring um den abgekühlten Biskuitboden legen und mit Erdbeerquark füllen. Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Tortenring entfernen und nach Belieben Schokolade über die Torte raspeln.