



Topfen (Quark) Erdbeertorte

Zutaten:

Biskuitmasse:

- 3 Eiklar
- 3 Dotter
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 80 g Mehl
- 20 g Stärke (Maizena)
- fein geriebene Schale einer Zitrone

Erdbeercreme:

- 500 g Topfen (Quark)
- 1 Becher Erdbeeryoghurt
- 250 ml Schlagobers
- 300 g Erdbeeren (oder nach Belieben)
- 6 Blatt Gelatine
- ca. 100 g Staubzucker (nach Geschmack)

Dekoration:

- 250 ml Schlagobers
- 1 Pkg. Vanillezucker
- ca. 6 EL fein passierte Erdbeermarmelade oder pürierte Erdbeeren ohne Kerne

Zubereitung:

3 Eiklar mit dem Zucker und dem Vanillezucker zu sehr steifem Schnee schlagen, die 3 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren, das Mehl, Maizena und die geriebene Zitronenschale vorsichtig unterheben. In die Form füllen (26 cm) und bei ca. 180°C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten goldbraun backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen! Jedes Backrohr ist anders. Aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.

Die ausgekühlte Torte eventuell begradigen. Mit beliebiger Marmelade bestreichen. Erdbeermarmelade macht sich natürlich am besten. Auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

Die Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, das Schlagobers steif schlagen. Den Topfen (Quark) und das Joghurt zu einer cremigen Masse verrühren. Die Gelatine in etwas Wasser auflösen, leicht abkühlen lassen und mit 4 EL der Topfenmasse rasch verrühren. Zur restlichen Topfenmasse geben und das geschlagene Schlagobers unterrühren. Die Erdbeeren unterheben. Mit Staubzucker abschmecken.

Auf die Torte gießen, verstreichen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen, den Tortenring von der Torte entfernen und die Torte mit Schlagobers am Rand einstreichen. Das restliche Schlagobers in einen Spritzsack geben und zuerst längs und darüber Querstreifen auf dressieren. Die Zwischenräume, mit der Marmelade oder den pürierten Erdbeeren füllen. Das geht am besten mit einem Einwegspritzsack oder Gefriersackerl in dem ihr ein kleines Loch schneidet.

Kaffee kochen, Torte anschneiden und genießen :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at