

## Beeren-Joghurt-Quark-Torte

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für die Springform (Ø 28 cm):

etwas Fett

### Knetteig:

300 g Weizenmehl  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Sherry oder Weißwein  
175 g weiche Butter oder Margarine  
1 EL Weizenmehl für den Rand

### Belag:

400 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Käse-Sahne Tortencreme  
200 ml warmes Wasser  
300 g Joghurt  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
800 g vorbereitetes Obst, z. B. Himbeeren,  
Johannisbeeren

### Zum Verzieren:

2 EL Aprikosenkonfitüre  
50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

**1. Knetteig:** Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanillin-Zucker, Dekorzucker (liegt der Tortencreme bei), Sherry oder Weißwein und Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Klebenden Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Inzwischen die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, dann auf einem Teller erkalten lassen.

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2.** 2/3 des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen. Unter den restlichen Teig 1 Esslöffel Weizenmehl kneten, zu einer Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 15 Min.**

**3.** Springformrand lösen und entfernen. Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**4. Belag:** Boden auf eine Tortenplatte legen, Tortenring darumstellen. Sahne steif schlagen. Cremepulver in eine Rührschüssel geben, Wasser zufügen und mit einem Schneebesen etwa ½ Min. gut verrühren. Joghurt und Quark verrühren, portionsweise unterheben. Zuletzt Sahne portionsweise unterheben. Die Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen, mit etwa 2/3 der Beeren belegen, übrige Creme darüber geben. Restliche Beeren darauf verteilen. Torte 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

**5. Verzieren:** Tortenring lösen und entfernen, Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, den Rand der Torte damit bestreichen, mit Mandeln garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 20 g, Kh: 40 g, kJ: 1.559, kcal: 372