

Beeren-Joghurt-Quark-Torte

Diese fruchtige Beeren Joghurt Quark Torte mit knusprigem Mürbeteig, Joghurt-Quark-Creme und frischen Beeren gelingt ganz leicht und schmeckt einfach allen

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Mürbeteig:

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:

1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Käse-Sahne

400 g kalte Schlagsahne

200 ml warmes Wasser

300 g Joghurt

250 g Speisequark (Magerstufe)

800 g vorbereitetes Obst z. B.

Himbeeren, Johannisbeeren

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

2 EL Aprikosenkonfitüre

1 Mürbeteig:

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. Falls der Teig kleben sollte, 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 EL 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.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 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 darübergeben. 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.

