



Beeren-Quark-Torte

Käse-Sahne-Torte mit gemischten Beerenfrüchten - frisch oder tiefgekühlt.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g weiche Butter oder

Margarine

1 Ei (Größe M)

Füllung:

250 g gemischtes Beerenobst
(frisch oder tiefgekühlt)

2 Pck. Dr. Oetker Gelatine

gemahlen weiß

12 EL kaltes Wasser

750 g Speisequark (Magerstufe)

250 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zitronensaft von 2 Zitronen

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

500 g kalte Schlagsahne

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Eine Hälfte auf dem Springformboden ausrollen und den Springformrand darumstellen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden mit einem langen Messer oder einer Palette vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Springform säubern und fetten. Den zweiten Boden wie den ersten Boden ausrollen und backen. Springformrand lösen und entfernen, Boden mit einem Messer oder einer Palette vom Springformboden lösen und **sofort** in 16 Tortenstücke schneiden, dann auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Ganzen Boden auf eine Tortenplatte legen und den gesäuberten Springformrand oder einen Tortenring darumstellen.

- 4 **Füllung zubereiten:**
Beeren verlesen, evtl. waschen und abtropfen oder auftauen lassen. Gelatine nach Packungsanleitung in den 12 EL Wasser einweichen. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronensaft und Finesse verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Zunächst 3 EL der Quarkmasse mit der Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Quarkmasse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Etwa ein Viertel der Masse mit den Beeren verrühren. Die Hälfte der weißen Creme auf dem Boden glatt streichen. Die Beerencreme darauf verteilen und dann die übrige weiße Creme darauf glatt streichen. Den in Tortenstücke geteilten Boden darauflegen. Die Torte mind. 3 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

- 5 Vor dem Servieren den Springformrand oder Tortenring lösen und entfernen. Die Torte nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte ist einfriergeeignet.

