

Beerige Quark-Torte

Quark-Sahne-Torte mit gemischten Beerenfrüchten - mit einem vegetarischen Gelmittel

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Knetteig:

250 g Weizenmehl

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g weiche Butter oder

Margarine

1 Ei (der Größe M)

Füllung:

250 g gemischtes Beerenobst

750 g Speisequark (Magerstufe)

250 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

500 g kalte Schlagsahne

Zitronensaft von 2 Zitronen

5 Btl. Dr. Oetker vegetarisches

Gelmittel

etwa 400 ml kaltes Wasser

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

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 Minuten

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:

Beeren verlesen, evtl. waschen und abtropfen lassen. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse verrühren. Sahne steif schlagen. Zitronensaft mit Wasser auf 500 ml auffüllen. Geliermittel in einem Topf mit dem Saft-Wasser-Gemisch mit Schneebesen verrühren und unter Rühren einmal sprudelnd aufkochen. Dann unter den Quark rühren. Sahne unterheben. Etwa 1/4 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.

