

Fruchtige Quarktorte

Eine cremige Torte mit gemischtem Obst für die festliche Kaffeetafel.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Streuselteig:

150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)
80 g weiche Butter oder Margarine
etwa 1 EL Wasser

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
250 g Speisequark (Magerstufe)
Saft von 1 Zitrone
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
400 g kalte Schlagsahne

Außerdem:

4 EL Aprikosenkonfitüre
etwa 100 g Löffelbiskuits

Obstbelag:

etwa 800 g gemischtes Obst (nach Saison)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 EL Zucker
250 ml Wasser (oder je 125 ml Wasser und Apfelsaft)

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Springformrand darumstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Streuselteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen, übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf dem Springformboden mit Hilfe eines Löffels zu einem Boden andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Biskuitteig zubereiten:

Den erkalteten Springformboden fetten, mit Backpapier belegen und den Springformrand darumstellen. Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen und backen. **Herdeinstellung:** siehe oben

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Boden mit dem Backpapier erkalten lassen.

- 4 Den Streuselboden auf eine Tortengarnierscheibe legen und mit Konfitüre bestreichen. Das Papier vom Biskuitboden abziehen und auf die Konfitüre legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Die Löffelbiskuits halbieren, mit der Schnittfläche nach unten auf den Boden und mit der gezuckerten Seite nach außen an den Rand stellen. Sollten die Löffelbiskuits "umfallen", mit etwas Konfitüre am Boden oder am Rand "festkleben".

5 Füllung zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark mit Zitronensaft, Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Quarkmasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Quarkmasse verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Quarkmasse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Die Creme auf dem Boden glatt streichen.

6 Obstbelag zubereiten:

Früchte putzen, waschen, klein schneiden und dekorativ auf der Creme verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig über den Früchten verteilen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 7 Tortenring vorsichtig lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden mit Creme kann auch schon am Vortag zubereitet werden. Früchte und Guss dann erst kurz vor dem Servieren darauf verteilen.
- Je nach Saison können die Früchte austauscht werden und zu jeder Jahreszeit passend gewählt werden.