

REZEPT FÜR ERDBEER-QUARKHERZ



ERDBEER-QUARKHERZ

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 16 Stücke | 80 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für die Böden:

- 80 g Butter
- 6 Eier (Größe M-L)
- 140 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 140 g Mehl
- 50 g geschälte, gemahlene Mandeln
- Fett für die Form

Für den Belag:

- 1 kg Erdbeeren
- 250 g Magerquark
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 90 g SweetFamily Unser Feinster
- 500 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 40 ml Rhabarbersaft
- 30 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



4530

ZUBEREITUNG

331

Kcal

pro Stück ca.

8

Gramm

Eiweiß

34

Gramm

Kohlenhydrate

18

Gramm

Fett

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und leicht bräunen. Abkühlen lassen.
2. Eier schaumig schlagen. Unter Rühren Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis eine helle, dickcremige Masse entsteht. Mehl sieben, mit Mandeln mischen und mit abgekühlter Butter unter den Eischaum ziehen. Teig in eine gefettete Herz-Backform (ca. 28 cm Durchmesser) streichen. Im heißen Ofen ca. 35 Minuten locker backen (Stäbchenprobe machen). Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, aus der Form lösen und waagrecht in 2 Böden schneiden.
3. [Erdbeeren](#) waschen, putzen und halbieren. Quark mit Vanillezucker und Zucker glatt rühren. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger einrieseln lassen. Unter die Quarkcreme heben.
4. Unteren Herzboden auf eine Tortenplatte legen, mit der Hälfte der Erdbeeren belegen und die Hälfte der Quarksahne darauf streichen. Zweiten Boden auflegen, übrige Quarksahne aufstreichen und mit restlichen Erdbeeren dekorativ belegen.
5. Rhabarbersaft mit Gelierzucker in einem kleinen Topf unter Rühren ca. 3 Minuten köcheln, dann etwas abkühlen lassen und Erdbeeren damit vorsichtig glasieren. Quarkherz bis zum Servieren kühl stellen.