

FRUCHTIGE QUARKTORTE



FRUCHTIGE QUARKTORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

90 Min.

Zutaten

Für den Teig:

- 80 g Butter
- 125 g SweetFamily Feiner Zucker
- 140 g Mehl
- 5 Eier
- Butter für die Form

Für die Quarkmasse:

- 750 g Erdbeeren oder gemischte Früchte (frisch oder TK)
- 500 g Quark
- 100 g SweetFamily Feiner Zucker
- 300 ml Schlagsahne
- 2 Pck. Vanillezucker
- 6 Blatt weiße Gelatine
- etwas SweetFamily Puderzucker



238

ZUBEREITUNG

341

Kcal

bei 12 Stücken
pro Stück ca.

11

Gramm

Eiweiß

34

Gramm

Kohlenhydrate

16

Gramm

Fett

Teig zubereiten:

Den Backofen auf ca. 180 °C vorheizen. Die Butter schmelzen. Eier und SweetFamily Zucker schaumig schlagen. Das Mehl vorsichtig unterheben und die ausgekühlte Butter unter Rühren zugeben. Die Masse in eine gebutterte Springform (26 cm ø) füllen und im heißen Ofen 20 - 30 Minuten backen.

Fruchtmasse zubereiten:

TK-Früchte auftauen. Frische Früchte putzen, waschen und evtl., je nach Größe, klein schneiden. Den Boden auskühlen lassen, dann einmal waagrecht durchschneiden. Einen Formrand um einen der Böden legen. Mit gut der Hälfte Früchte belegen und mit SweetFamily Puderzucker bestäuben. Den Quark mit SweetFamily Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken und in einem Topf bei milder Hitze unter Rühren auflösen. Einige Löffel Quark zugeben und verrühren. Dann den restlichen Quark unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Torte zusammensetzen und Dekoration:

Zwei Drittel der Creme auf den Früchten verteilen. Den anderen Boden draufsetzen und den restlichen Quark darauf verstreichen. Die Torte für ca. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Formrand entfernen und die Torte mit den restlichen Früchten garnieren.

FRUCHTIGE QUARKTORTE

Obst: Erdbeer, Himbeer, Brombeer