

Rezept

Erdbeer-Quark-Torte

Ein Rezept von Erdbeer-Quark-Torte, am 27.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	75 g Zucker
1 Prise Salz	1 Ei
150 g kalte Butter	Mehl zum Verarbeiten
Fett für die Form	getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
750 g Erdbeeren	1 Bio-Zitrone
750 g Quark (20 % Fett i. Tr.)	100 g Puderzucker
9 Blatt Gelatine	250 g Sahne
2 EL rotes Johannisbeergelee	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Zucker und Salz darauf streuen, das Ei hineingeben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Teigzutaten vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 30 cm Ø ausrollen. Die Form einfetten, mit dem Teig auskleiden, dabei einen 4 cm hohen Rand bilden. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen, bis der Boden richtig durchgebacken ist.
3. In der Zwischenzeit für die Füllung Erdbeeren abspülen, trockentupfen und die Kelchblätter entfernen. 250 g Erdbeeren in Scheiben schneiden, die übrigen halbieren. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, dünn schälen und den Saft auspressen. Quark und Puderzucker glatt rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
4. Form mit dem Tortenboden aus dem Ofen nehmen. Das Papier mitsamt den Hülsenfrüchten entfernen, den Tortenboden auskühlen lassen. Inzwischen 3 EL Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Etwas Quarkcreme unterrühren, die Mischung unter die übrige Creme rühren. Die Sahne steif schlagen und, sobald die Quarkcreme zu gelieren beginnt, unterheben.
5. Teigboden mit den halbierten Erdbeeren belegen, Creme darauf geben und glatt verstreichen. Die Torte mindestens 4 Std. kalt stellen. Dann die Erdbeerscheiben dachziegelartig auflegen. Gelee mit 2 EL Wasser erwärmen, glatt rühren und auf die Erdbeeren streichen. Zitronenschale in dünne Streifen schneiden und darüber streuen.