

Rezept

Glutenfreie Heidelbeer-Quarktorte

Ein Rezept von Glutenfreie Heidelbeer-Quarktorte, am 29.04.2024

Zutaten

Für den Mandelbiskuit

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 3 Eier (M) | 125 g Zucker |
| 1 Pck. Vanillezucker | 125 g gemahlene Mandeln |
| 25 g Speisestärke | |

Für den Belag

- | | |
|---|-------------------------|
| 250 g frische Heidelbeeren (oder TK-Ware) | 2 Pck. roter Tortenguss |
| 6 EL Zucker | 1 Bio-Zitrone |
| 500 g Magerquark | 140 g Zucker |
| 10 Blatt weiße Gelatine | 500 g Sahne |

Außerdem

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| 100 g Heidelbeeren für die Deko | Minzeblätter für die Deko |
|---------------------------------|---------------------------|

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (28 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal, 21 g F, 12 g EW, 43 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Den Springformboden mit Backpapier auslegen, der Rand der Springform sollte fettfrei sein. Für den Biskuit die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Mandeln und die Stärke hinzufügen und behutsam unterheben.
2. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen, den Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Ein feuchtes Tuch für einige Minuten über das Backpapier legen, damit sich das Backpapier gut ablösen lässt, dann das Papier abziehen. Um den Kuchenboden einen Tortenring legen.
3. Die Heidelbeeren mit 100 ml Wasser zum Kochen bringen. Den Tortenguss und den Zucker einrühren, kurz aufkochen und andicken lassen. Die Heidelbeermasse auf dem Biskuitboden verteilen und auskühlen lassen.
4. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Quark mit Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen und anschließend vorsichtig unter den Quark heben.

5. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze auflösen. 1 EL Quarkmasse dazugeben und gut verrühren. Dann die Gelatinemasse unter den übrigen Quark rühren. Die Quarkmasse auf die Torte geben, glatt streichen und mind. 3 Std., am besten aber über Nacht, kalt stellen. Für die Deko die Heidelbeeren und die Minzblätter waschen, behutsam trocken tupfen und die Torte damit garnieren.