



Erdbeer-Quark-Torte

Schritte: 15

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

12 Stück

| | | | |
|------------|----------------------|--------|-------------------|
| 200 g | Dinkelmehl Type 1050 | 100 g | Rohrzucker |
| 1 TL | Backpulver | 3 | Eier |
| 8 Blätter | weiße Gelatine | 250 ml | Milch (3,5% Fett) |
| 600 g | Magerquark | 200 ml | Schlagsahne |
| 80 g | Mandelblättchen | 350 g | Erdbeeren |
| 1 Päckchen | Tortenguss (rot) | 2 EL | Honig |
| 1 | Eigelb | 1 | Bio-Zitrone |

Zubereitung

Zubereitung

Für den Tortenboden:

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen (Umluft: 160°C)
2. Nun das Eigelb unter das Eiweiß rühren. Das Mehl sieben, mit Backpulver mischen und dann ebenfalls vorsichtig einrühren.
3. Den Boden der Form einfetten und bemehlen. Den Teig in die Form geben und glatt streichen.
4. Für ca. 30-40 Minuten backen. (Stäbchen-Test) Den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Creme:

1. Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen lassen.
2. Die Zitrone heiß waschen und die Hälfte der Zitronenschale abreiben. Das Eigelb mit dem Honig und 50 ml Milch schaumig schlagen.
3. Die geriebene Zitronenschale und die restliche Milch dazu geben und alles miteinander verrühren.
4. Gelatine hinzugeben und die Milchcreme unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.
5. Den Quark mit dem Saft einer halben Zitrone vermischen und mit der Milchcreme vermischen.
6. Die Sahne steif schlagen und in die Creme unterheben.
7. Den Tortenboden in einen Tortenring legen, die Quarkmasse darauf verteilen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde fest werden lassen.
8. Inzwischen die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden.
9. Sobald die Quarkfüllung fest ist, den Tortenguss vorbereiten (nach Packungsanleitung).
10. Die Erdbeeren auf die Torte legen und den Tortenguss darüber gleichmäßig verteilen. Den Tortenring entfernen und die Torte wieder kühl stellen.
11. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Vor dem Servieren den Rand der Torte mit den Mandelblättchen verzieren und auf einer Platte servieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN