



## Erdbeer-Sahne-Torte mit Blütendeko

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

1 Portion

#### Für den Biskuitboden:

3	Eier	100 g	Zucker
1 Prise	Salz	100 g	Mehl
1 TL	Backpulver		

#### Für die Füllung:

500 g	Magerquark	70 g	Zucker
200 g	Sahne	2 Pck.	Sahnesteif
250 g	Erdbeeren		

#### Für die Garnitur:

frische Blüten von Stiefmütterchen oder Hornveilchen

### Zubereitung

1. Eier mit Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen.
2. Mehl mit Backpulver vermischen und vorsichtig mit einem Teigspatel unter die Eier-Zucker-Masse heben.
3. Den Teig in die Form füllen und ca. 25 Minuten backen. Für eine zweistöckige Torte die doppelte Menge Teig zubereiten und zwei unterschiedlich große Backformen verwenden.
4. Nach dem Backen direkt aus der Form lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und komplett auskühlen lassen. Quark mit Zucker verrühren.
5. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.
6. Sahne steif schlagen und Sahnesteif einrieseln lassen. Sahne unter die Quarkmasse rühren. Auch hier die doppelte Menge für die zweistöckige Torte verwenden.
7. Den Biskuitteig einmal waagrecht halbieren. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte geben.
8. Die Hälfte der Quark-Sahne auf den Boden geben, Erdbeerstücke darauf verteilen und glatt streichen. Den zweiten Boden auflegen und mit Creme bestreichen. Bei einer zweistöckigen Torte genauso mit dem zweiten Boden verfahren. Die restliche Creme darauf verteilen und glatt streichen.
9. Die Torte mindestens 1 Stunde kühl stellen. Die Blütendeko erst kurz vor dem Servieren anbringen.