Erdbeer-Schokoladen-Quarktorte

Zutaten für 1 Torte:



Boden:

3 Eiweiß
3 Esslöffel kaltes Wasser
120 g Zucker
1 Teelöffel Bourbon Vanillezucker
3 Eigelb
45 g Speisestärke
45 g Mehl
20 g Kakao
1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Quarkfüllung:

500 g Magerquark
abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone
3 Esslöffel Zitronensaft
50 g Speisestärke
2 Eigelb
500 ml Milch
100 g Zucker
2 Teelöffel Bourbon Vanillezucker
1 Prise Salz
6 Blatt Gelatine
2 Eiweiß

Erdbeercreme:
200 g Erdbeeren
20 g Zucker
2 Blatt Gelatine

Außerdem:
50 g Kuvertüre
150 g Erdbeeren
Puderzucker

Zubereitung:
Für den Boden das Eiweiß mit dem Wasser schaumig rühren. Nach und nach den Zucker und Bourbon Vanillezucker unterrühren. In einer anderen Schüssel das Eigelb schaumig rühren. 2 Esslöffel geschlagenes Eiweiß mit dem Kochlöffel unter die Eigelbmasse rühren. Stärke, Mehl, Kakao und Backpulver mischen, sieben und unter zusammen mit dem Eiweiß unter die die Eigelbmischung heben, bis alles gut verbunden ist. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) nur am Boden fetten, die Füllung hinein geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 20 Minuten backen.
Nach dem Backen, den Boden erkalten lassen, dann einmal quer durchschneiden. Einen Boden mit einem Tortenring umstellen, den anderen beiseite legen.
Für die Quarkcreme die Stärke, die Zitronenschale- und saft und Eigelb in genügend kalter Milch anrühren. Die restliche Milch, 50 g Zucker, Vanillezucker und Salz zum Kochen bringen. Die angerührte Stärke-Eigelbmischung dazu gießen und kurz aufkochen lassen.
Gelatine in kaltes Wasser einweichen und für 10 Minuten quellen lassen. Unter die noch warme Puddingcreme rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Puddingcreme heben. Zuletzt den Quark und den restlichen Zucker unterrühren.
Für dei Erdbeercreme die Erdbeeren waschen und entstielen. Davon 150 g pürieren, den Rest in kleine Stücke schneiden. Gelatine für 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen, ausdrücken, erwärmen und unter die Erdbeercreme rühren. 5

Esslöffel Quarkcreme und den Zucker dazu geben und verrühren. Beide Füllungen im Kühlschrank etwas fest werden lassen. Danach die Halbe Quarkcreme auf den Boden geben und glatt streichen. Die Erdbeerfüllung darauf geben, wieder glatt streichen und zum Schluss den Rest der Quarkcreme darauf verstreichen. Den zweiten Boden darauf legen und etwas andrücken. Im Kühlschrank mindestens noch 3 Stunden durchziehen lassen.
Den Ring mit einem Messer los schneiden und entfernen. Torte mit Puderzucker bestäuben. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Erdbeeren halbieren und zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen. Sofort auf die Torte legen, damit die Erdbeeren später ohne weiteren Halt nicht von der Torte fallen. Falls das doch der Fall sein sollte, kann man unter der Erdbeere noch einen kleinen flüssigen Schokoladentupfen darauf geben und die Erdbeere darauf legen.
Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden und den Tortenrand damit dekorieren. Möglichst bald servieren.