Erdbeer-Quark-Sahnetorte

Zutaten für 1 Torte:



Boden:
4 Eigelb
2 Esslöffel warmes Wasser
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eiweiß
100 g Mehl
50 g Speisestärke
2 Teelöffel Backpulver

Füllung:
500 g Quark
600 g Sahne
800 g (ca.) frische Erdbeeren
11 Blatt Gelatine
8 Esslöffel Zucker
1 Beutel Tortenguss rot

Außerdem:
400 g Sahne
Raspelschokolade
Erdbeeren oder
Erdbeeren und roter Tortenguss

Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Besen des Handrührgeräts verrühren, und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und dem Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben. Alles vorsichtig mit einem Löffel unterziehen. Springformring mit dem Durchmesser 26 cm mit Backpapier oder Pergamentpapier auslegen, den Teig sofort einfüllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei einer Temperatur von 190 Grad backen.
Für die Füllung 200 g Sahne steif schlagen und mit 500 g Quark und 4 Esslöffel Zucker gut verrühren. Anschließend die in kaltes Wasser eingeweichte, und etwas ausgedrückte Gelatine (6 Blatt) etwas erwärmen, und zu der Quarkcreme hinzufügen und verrühren. Den Biskuitboden halbieren und in einen hohen Plastikring legen. Die Halbe Quarkmasse auf den Boden geben und glatt streichen. Erdbeeren waschen und halbieren. Halbe Erdbeeren auf die Quarkmasse geben und wie einen Erdbeerkuchen belegen. Anschließend den fertigen Tortenguss auf die Erdbeeren geben und warten bis der Guss etwas fest ist. Nun die andere Hälfte der Quarkmasse auf die Erdbeeren geben. Die zweite Hälfte des Bodens darauf legen.
400 g Sahne steif schlagen. 300 g Erdbeeren pürieren und zusammen mit 4 Esslöffel. Zucker vorsichtig unter die Sahne heben. Die eingeweichte und wieder ausgedrückte Gelatine (5 Blatt) erwärmen, und unter die Masse ziehen. Erdbeersahne auf den Biskuitboden geben und über Nacht im Kühlschrank anziehen lassen.
Am nächsten Tag den Ring entfernen, und nach Belieben dekorieren.

– Entweder die ganze Torte mit Sahne einstreichen und Rosetten auf die Stücke geben, die mit einer Halben Erdbeere dekoriert wird.
– oder auf der Torte nochmals kleine Erdbeerscheiben legen,

und diese mit rotem Tortenguss bestreichen.

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.