

Beeren - Quark - Torte

Zutaten:

Teig:

160 g Löffelbiskuit
30 g Zucker
135 g Butter

Belag:

400 g gemischte Beeren (TK oder frisch)
200 g Erdbeeren
280 g Sahnequark
80 g Zucker
200 g Schlagsahne
2 EL Zitronensaft
2 Päckchen Tortenguss
50 ml Himbeersirup
20 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
400 ml Wasser

Zubereitung:

- Für den Teig Löffelbiskuit zerbröseln.
- Brösel mit Butter und Zucker verkneten.
- Den Teig auf einer Tortenplatte verteilen und gut andrücken.
- Einen Springformrand um den Tortenboden stellen.
- Für den Belag die Erdbeeren pürieren.
- Quark und Zitronensaft mit dem Erdbeerpüree verrühren.
- Gelatine mit Zucker vermischen und unterrühren.
- Schlagsahne steif schlagen und unterheben.
- Die Quarkcreme auf dem Tortenboden verteilen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Beerenmischung auf die abgekühlte Quarkcreme geben.
- Tortenguss mit Wasser, Sirup und 2 EL Zucker anrühren.
- Fertigen Tortenguss über die Beerenmischung gießen.
- Torte (Tortenguss) im Kühlschrank fest werden lassen.