Erdbeer-Quark Torte

Wenn es mal schnell gehen soll, ist diese Erdbeer-Quark Torte

perfekt. Sie benötigt nur etwas Zeit im Kühlschrank um fest zu werden. Auf dem Schoko-Keksboden ist eine frische Quarkcreme die mit Erdbeeren verfeinert wird. Dem Erdbeerpüree füge ich keinen Zucker zu, denn der Zucker in der Quarkcreme ist absolut ausreichend. Lecker! Natürlich können die Erdbeeren durch jede Frucht ersetzt werden. Himbeeren oder Heidelbeeren passen z.B. auch hervorragend.

Rezept:
Zutaten: 26er Backrahmen
• 200g Schokokekse
• 100g Butterkekse
• 125g Butter

Erdbeerpüree:
• 250g Erdbeeren (oder eine andere Beere eurer Wahl)
• 1TL Vanillepaste
• 1 Päckchen Gelatinefix

Cheesecake-Creme:
• 500g Magerquark
• 100g Joghurt
• 200g Schmand
• 140g Zucker
• 1TL Vanillepaste
• Abrieb ½ Bio-Zitrone
• 2EL Zitronensaft
• 8 Blätter Gelatine
• 200g Sahne
• 1 Päckchen Sahnefest

Deko:
• einige Erdbeeren (oder eine andere Beere eurer Wahl)

Zubereitung:
Keksboden:
Den Boden vom Backrahmen mit Backpapier und den Rand mit Tortenrandfolie auslegen.

Die Kekse im Mixer zerkleinern. Anschließend mit der flüssigen Butter verkneten, gleichmäßig auf dem Boden der Form verteilen und festdrücken. 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Quarkcreme:
Quark, Joghurt, Schmand, Zucker, Vanillepaste, Zitronenabrieb und -saft mit dem Schneebesen verrühren. Sahne mit dem Sahnefest steifschlagen. Gelatine einweichen. Ca. 3EL von der Creme erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Etwas Creme in die Gelatine rühren, um die Temperatur anzugleichen. Jetzt das Gelatinegemisch unter die restliche Quarkcreme rühren und die Sahne vorsichtig unterheben.
Die Masse in die Form füllen und glatt streichen.

Erdbeerpüree:
Die Erdbeeren pürieren. Anschließend mit der Vanillepaste und dem Gelatinefix ca. 1 Minuten aufschlagen.

Das Erdbeerpüree auf der Quarkcreme verteilen und mit einer Gabel zügig in die Creme einarbeiten.
Für ca. 4 Stunden kühlen.

Aus der Form lösen, mit Erdbeere dekorieren und Servieren.

Guten Appetit!