

## Erdbeer-Quark-Torte – fruchtig-cremig und leicht gemacht

Süße Erdbeeren in einer leichten Quark-Sahne-Creme auf einem fluffigen Biskuitboden – die Erdbeer-Quark-Torte ist kulinarisch und optisch ein echtes Träumchen. SWR4 Konditor Joachim Habiger startet mit diesem Leckerbissen in die Erdbeersaison.

**Schwierigkeitsgrad:** leicht  
**Koch/Köchin:** Joachim Habiger

### Für den Bisquit:

- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 190 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Mandelplättchen

### Für die Füllung:

- 400 g geschlagene Sahne
- 2 Blatt Gelatine
- Saft von einer Zitrone
- 400 g Quark
- 200 g Frischkäse
- 100 g Zucker
- 500 g Erdbeeren

### Außerdem:

- 1 Springform (26cm Durchmesser)
- Puderzucker

Backtemperatur: Zirka 25 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze

## Die Zubereitung

### Der Bisquit:

Die Eier, Zucker und Vanillezucker in der Rührmaschine gut aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und vorsichtig in Achter-Bewegungen unter die Ei-Masse heben.

*Tipp: Verwenden Sie zum Unterheben einen Spatel und nicht die Rührmaschine! Dann bleibt der Teig schön luftig.*

Den Teig anschließend in eine gefettete Springform füllen und die Mandelplättchen darauf verteilen.

*Tipp: Mit den Mandelblättchen bekommen Sie einen schönen Crunch-Effekt für den lockeren Biskuit!*

Goldgelb backen und abkühlen lassen. Erst danach halbieren.

### **Die Füllung:**

Die Sahne wachsw weich schlagen.

*Tipp: Schlagen Sie die Sahne nicht zu steif, sie lässt sich später nicht so gut unterheben!*

Die Gelatine zuerst einweichen, dann den Zitronensaft erwärmen und die Gelatine darin komplett auflösen. Zur Gelatine etwas Quark geben und verrühren, man nennt das Angleichen.

*Tipp: Die Gelatine immer in warmer Flüssigkeit auflösen, dann bilden sich keine Klumpen.*

Den Quark, den Frischkäse und den Zucker mit dem Schneebesen glattrühren. In diese Masse die Gelatine ebenfalls gut einrühren.

*Tipp: Nehmen Sie Quark mit hohem Fettanteil (40 Prozent), dieser ist ja auch ein Geschmacksträger!*

Danach noch die wachsw eiche Sahne sanft unterheben. Die Erdbeeren in Würfel schneiden und unter die Quark-Sahne-Creme mischen.

*Tipp: Die Erdbeeren können auch ungeschnitten auf dem Biskuitboden verteilt werden – dann nur noch die Creme darüber gießen!*

Den unteren Teil des Biskuitboden in die Springform legen und die Füllung darauf verteilen. Kurz kaltstellen. Den Biskuitdeckel mit den Mandeln in 12 Stücke einteilen und vorschneiden. Nun auf die Füllung auflegen und erneut für mindestens eine Stunde kaltstellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen!