

Erdbeer-Quarktorte mit doppeltem Biskuitboden

Für den hellen Biskuitboden:

6 Eier, Größe M
1 Prise Salz
160 g Feinzucker
1 EL Vanillezucker oder das Mark einer halben Vanilleschote 160 g Mehl
80 g Stärke
1 TL Backpulver

Für die Erdbeer-Quark-Sahnecreme:

500 g Quark (Halbfettstufe)
80 g Zucker
1/2 Zitrone, der Abrieb und etwas Saft davon (ca. 2 TL)
200 g Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif
4 TL San Apart
200 g Erdbeeren, fein gewürfelt
ca. 250 g Erdbeeren, halbiert für den Rand

Für die Erdbeer-Schmand-Sahnecreme

200 ml Schlagsahne
Vanillezucker Sahnefest
150 g Schmand
4 TL San Apart
etwas rosa oder rote Speisefarbe (oder roter Tortenguss)
Für die Dekoration der Torte:
ca. 150 ml Schlagsahne 1 Päckchen Sahnefest
etwas Zucker oder/und Vanillinzucker
einige Erdbeeren

Biskuitboden backen :

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Eine Backform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Die Ränder nicht fetten, damit die Masse gut an den Wänden der Form hochklettern kann.
Die Eier trennen und die Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und steif schlagen.
Zucker und Vanillezucker hinzugeben und etwa 2 Minuten weiter schlagen, bis die Masse glänzt.
Die Küchenmaschine auf niedriger Geschwindigkeit laufen lassen und die Eigelbe nacheinander unterrühren.
Mehl, Stärke und Backpulver vermischen, über die Eier-Zucker-Masse sieben und

sanft unterheben. Sollte die Masse zu fest sein, kann etwas Erdbeersirup oder Wasser untergehoben werden. Wer einen rosa Boden möchte, darf ihn kräftig rosa färben. Die Biskuitmasse glatt in der Form verstreichen und sofort backen. Beim Backvorgang die Tür des Ofens nicht öffnen!
Nach 20 bis 25 Minuten sollte der Boden fertig gebacken sein. Dafür die Stäbchenprobe machen. Zehn Minuten in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Kalt und abgedeckt lagern. Nach ca 1 Stunde im Kühlschrank kann der Boden belegt werden.

Zubereitung der Quark-Creme und Füllen der Torte:

Für die Quark-Sahne-Creme den Quark mit dem Zucker, dem Zitronenschalenabrieb, dem Zitronensaft und dem San Apart verrühren.

Die Sahne mit etwas Sahnefest steif schlagen und zusammen mit den klein geschnittenen Erdbeeren unterheben.

(Achtung: hier würde ich das Rezept ändern: nehmt statt 200 gr gleich 400 gr Erdbeeren. Die eine Hälfte wird klein gewürfelt, die andere Hälfte wird püriert und beides unter den Quark gehoben. Sollte erdbeeriger werden!)

Den Biskuit auf eine Tortenplatte legen , den Deckel abschneiden und den Rest in zwei gleich starke Böden teilen. Den oberen Boden beiseite legen, den unteren Boden mit einem Tortenring umstellen und die halbierten Erdbeeren mit der Schnittfläche nach außen ringsherum an den Rand stellen.

Die Quark-Creme hinein füllen und glatt streichen. Dann den zweiten Biskuitboden oben auf legen und fest drücken. Für eine halbe Stunde in den Tiefkühler oder eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung der Torte:

Für die Schmand-Sahne-Creme die Sahne mit Sahnefest und Zucker, plus etwas roter Speisefarbe oder rotem Totrenguss steif schlagen. Den Schmand unterheben und die Creme am besten zusätzlich mit ca. vier Teelöffeln San Apart stärken.

Die Schmand-Sahne nun auf dem oberen Boden verteilen . Glatt streichen . Die Sahne für die Dekoration schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Die Torte einteilen und Rosetten aufspritzen. Die Erdbeerteile auflegen. Die Mitte mit Sahnetupfern dekorieren. Fertig!

Gutes Gelingen und einen guten Appetit!