



# ERDBEER-QUARK-TORTE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



leicht

## Tipps

### ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

#### FÜR DEN BODEN

|                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| <b>3</b>          | Ei(er)                   |
| <b>90 g</b>       | Zucker                   |
| <b>0.5 Pkg.</b>   | Vanillezucker            |
| <b>1 Prise(n)</b> | Salz                     |
| <b>20 g</b>       | Stärke, z.B. Maizena     |
| <b>50 g</b>       | Weissmehl, glatt         |
| <b>20 g</b>       | Kakaopulver              |
| <b>15 ml</b>      | Sonnenblumenöl           |
|                   | Butter, für die Backform |

#### FÜR DIE CREME

|               |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| <b>750 g</b>  | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt         |
| <b>350 g</b>  | Quark 20 % Fett                     |
| <b>110 g</b>  | Zucker                              |
| <b>1 Pkg.</b> | Vanillezucker                       |
| <b>1</b>      | Zitrone(n), Saft davon              |
| <b>250 ml</b> | Vollrahm, geschlagen                |
| <b>250 g</b>  | Erdbeeren, klein gewürfelt          |
| <b>200 g</b>  | Erdbeeren, halbiert, zum Dekorieren |

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver einsieben und gut vermischen. Öl dazumischen.
3. Masse in eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Die halbierten Erdbeeren mit der Schnittseite nach außen, auf dem Tortenboden, entlang dem Tortenring platzieren.
5. Für die Creme: QimiQ glatt rühren. Quark, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Rahm und Erdbeerwürfel unterheben.
6. Creme in den Tortenring füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.