

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Erdbeer-Quark-Torte

Zutaten für eine Torte mit 26 cm Durchmesser:

180 g Zwieback

3 EL Honig

150 g Butter

10 Blatt weiße Gelatine

500 g Erdbeeren

300 g Sahnequark

2 Päckchen Sahnesteif

Erdbeeren und gehackte Pistazien zum Verzieren

Zwieback fein zerbröseln, mit Honig und weicher Butter gut verkneten. Einen Tortenring auf eine Platte stellen, die Zwiebackmasse hineingeben, gut andrücken und kalt stellen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Erdbeeren putzen, pürieren und mit Quark und Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, unterheben und die Creme auf dem Tortenboden verteilen. Im Kühlschrank 3 bis 4 Stunden fest werden lassen.

Den Tortenaufleger vorsichtig auf die feste Quarkmasse legen und das Geschenk überreichen.