




Erdbeer-Quark-Torte mit Schokoboden

 Zeit gesamt
5h 20min

 Zubereitungszeit
1h

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Zartbitter	51 g
Eier	2 St.
Salz	
Zucker	170 g
Butter	1 EL
Puderzucker	30 g
Weizenmehl, Type 405	50 g
Kakaopulver	2 TL
Backpulver	1 TL
Erdbeeren	600 g
Blattgelatine	14 St.
Quark 20 % Fett i.Tr.	700 g
Vanillinzucker	2 EL
Schlagsahne	200 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß und Salz mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen.
2. In einer weiteren Schüssel Butter und Puderzucker mit dem Handrührer cremig rühren. Eigelb nacheinander unterschlagen. Schokolade unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver darübersieben und mit der Hälfte vom Eischnee kurz unterrühren. Übrigen Eischnee unterheben. Teig in eine gefettete, am Boden mit Backpapier belegte Springform (26 cm Durchmesser) streichen und im Backofen ca. 25 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, aus der Form stürzen und Backpapier abziehen. Kuchenboden in einen Tortenring spannen.
3. Erdbeeren waschen, Wurzelenden entfernen und würfeln. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Gelatine abtropfen lassen und in einem Topf bei kleiner Hitze ca. 2 Min. auflösen. 1 EL Quarkcreme unterrühren, dann diese Masse zügig unter die übrige Quarkcreme ziehen. Kurz kühl stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt. In einem hohen Gefäß Sahne steif schlagen, mit Erdbeerwürfeln unter die Creme heben und auf den Schokoboden streichen.
4. Torte mind. 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren Tortenring lösen. Nach Belieben mit Erdbeeren und Schokoraseln verzieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 171 kcal

Kohlenhydrate 23 g

Eiweiß 9 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 5 g
