

# Hier und heute



## **Erdbeer-Quarktorte mit Fruchtspiegel**

Mit dieser leichten Quarktorte mit dekorativem Fruchtspiegel feiert Konditormeister Marcel Seeger das Saisonfrüchtchen Erdbeere.

### **Das Rezept**

Von Marcel Seeger für Tortenring/Springform von 26cm Durchmesser

#### **Zutaten für den Tortenboden**

- 160 g flüssige Butter
- 150 g Kekse nach Geschmack, klein gestoßen
- 30 g Cornflakes, klein gestoßen

#### **Zubereitung**

Den Tortenring oder die Springform am Boden mit Backpapier einschlagen und auf eine Unterlage stellen, die in den Kühlschrank passt. Die Plätzchen und Cornflakes kleinstoßen und in einer Schüssel mit der flüssigen Butter mischen. Nun in den Tortenring geben, gleichmäßig verteilen und mit einem Löffel festdrücken, so dass keine Löcher zu sehen sind. Anschließend Tortenring mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit der Boden fest werden kann.

#### **Zutaten für die Erdbeer-Quarkfüllung**

- 350 g Erdbeeren
- 550 g Magerquark
- 150 g Zucker
- 40 ml Zitronensaft (alternativ Limettensaft)
- 200 g geschlagene Sahne
- 6 Blatt Gelatine eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

#### **Zubereitung**

Die Erdbeeren putzen, waschen, abtupfen und in kleinere Stücke schneiden. Die Früchte auf dem fest gewordenen Keksboden gleichmäßig verteilen. In einer Schüssel Magerquark, Zucker und Zitronensaft verrühren. Anschließend die Schlagsahne vorsichtig unterheben und gegen Ende die aufgelöste Gelatine unterrühren. Die Füllung in den Tortenring geben und glattstreichen. Die Torte mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Füllung fest werden kann.

#### **Zutaten für den Erdbeerspiegel**

- 350 g Erdbeeren
- 20 g Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft (alternativ Limettensaft)
- 5 Blatt Gelatine eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

#### **Zubereitung**

Die Erdbeeren putzen, waschen, abtupfen und in kleinere Stücke schneiden. Erdbeerstücke mit Zucker und Zitronensaft pürieren. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Die aufgelöste Gelatine zügig mit dem Erdbeerpüree verrühren und dann sofort auf die gekühlte Tortenoberfläche gießen und gleichmäßig verteilen. Die Torte erneut mindestens 20 Minuten

# Hier und heute



durchkühlen, damit der Fruchtspiegel fest werden kann. Anschließend die Form entfernen und die Torte beliebig portionieren.

**Dekotipp:** Wer mag, kann ein paar halbierte Erdbeeren auf dem noch flüssigen oder schon festen Fruchtspiegel verteilen.