

Hier und heute



Erdbeer-Quarktorte

Diese Erdbeer-Quarktorte von Marcel Seeger ist eine unkomplizierte, fruchtig-leichte Sommertorte mit knackigem Haferflockenboden.

Das Rezept

von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Springform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Vollkornhaferflockenboden

- 210 g Vollkornhaferflocken
- 60 g Zucker
- 90 g zerlassene Butter
- 1 Prise Zimt

Zubereitung

Den Tortenring oder die Backform mit Backpapier auslegen und auf ein Backblech stellen. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Vollkornhaferflocken mit einem Rollholz etwas klein stoßen, dann mit Zucker, flüssiger Butter und Zimt gründlich vermischen. Die Mischung in den Tortenring geben, gleichmäßig verteilen und mit einem Löffel gut andrücken. Den Boden acht bis zehn Minuten im vorgeheizten Backofen backen, dann abkühlen lassen.

Zutaten für den Belag

- 600 g Erdbeeren

Zubereitung

Die Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und halbieren. Die halbierten Früchte rundherum von innen in den Tortenring an den Rand stellen. Die restlichen halbierten Früchte auf den gebackenen Haferflockenboden legen.

Tipp: Das Backpapier oder den Backformrand mit etwas Butter einstreichen - so halten die Erdbeerhälften besser.

Zutaten für die Quarkfüllung

- 500 g Magerquark
- 50 g Zucker
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 40 ml Orangensaft einer Bio-Orange
- etwas Abrieb einer Bio-Orange
- 250 g Sahne, aufgeschlagen
- 6 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

Zubereitung

Magerquark, Zucker, Vanillemark, Orangensaft und Schalenabrieb in eine Schüssel geben und verrühren. Geschlagene Sahne unterheben und zuletzt die aufgelöste Gelatine in einem feinen Strahl unterrühren. Die fertige Füllung in den vorbereiteten Tortenring einfüllen und glatt streichen. Darauf achten, dass die am Innenrand aufgestellten halbierten Erdbeeren nicht umfallen. Die Torte mindestens eine Stunde durchkühlen, damit die Füllung die nötige Bindung bekommt.

Hier und heute



Zutaten für die Dekoration

- 300 g Erdbeeren
- 20 g grüne Pistazien, gehackt
- 20 g gehackte, geröstete Mandeln
- 100 g Tortenguss, flüssig

Zubereitung

Die Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Die gekühlte Torte mit den Erdbeerscheiben belegen. Anschließend die Oberfläche mit Tortenguss dünn abglänzen, damit die Erdbeerscheiben frisch bleiben, und beim Schneiden der Tortenstücke nicht verrutschen oder herunterfallen.

Sobald der Tortenguss fest wird, gehackte Pistazien und geröstete Mandeln großzügig über die Tortenoberfläche streuen. Erst jetzt den Tortenring vorsichtig entfernen.