



# Erdbeer-Quarktorte

**Vorbereiten:** Tortenplatte bereitstellen und Tortenring darauf stellen, den Ring mit einem Streifen Blechreinpapier auskleiden (damit die Torte nicht den Metallgeschmack annimmt und sich auch gut vom Ring lösen lässt).

1 Tortenbiskuit hell (Migros)  
ca. 500 g Erdbeeren (siehe Varianten)

300 g Magerquark  
300 g Rahmquark  
150 g Zucker  
ca. 3 EL Zitronensaft (nach Belieben darf es auch mehr sein, wird dann sehr erfrischend)  
6 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht  
3 dl Rahm, steif geschlagen

**Boden:** Mit dem Biskuit den Ringboden vollständig und satt ausfüllen, wenn nötig zuschneiden. Erdbeermasse darauf verteilen

### 3 Varianten:

1. Rohe Erdbeerkonfi auf Boden verteilen.
2. Frische Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft marinieren und in Stücken darauf verteilen.
3. Tiefgefrorene Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren und nur wenig auf den Boden geben (wenn zu viel, kann die Quarkmasse wegrutschen).

### Quarkmasse:

Quark, Zucker und Zitronensaft gut vermischen, Gelatine auspressen und im Wasserbad auflösen, durch ein Sieb unter ständigem Rühren unter die Masse mischen. Am Schluss den Rahm darunter ziehen und auf die Erdbeeren verteilen.

Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

**Tipp:** Auch in die Quarkmasse darf man etwas Erdbeeren geben, dann wird die Masse schön rosa. (Nur ca. 1 bis 1.5 dl) Dafür die pürierten Erdbeeren oder die rohe Erdbeerkonfi durch ein Sieb streichen (Kernen entfernen). Es braucht dann aber ca. 8 bis 9 Blatt Gelatine.