

Erdbeer - Quark - Käfer

Kategorien: Baby's, Backen

Zutaten für: 8 Personen

2		Eier,
1	Prise	Salz,
125	Gramm	Zucker,
50	Gramm	Mehl,
25	Gramm	Speisestärke,
1	Teel.	Backpulver,
1	geh. EL	Kakao,
300	Gramm	Erdbeeren,
400	Gramm	Schlagsahne,
1	Pack.	Cremepulver Quark-Sahne-Tortenhilfe
500	Gramm	Magerquark,
2	Pack.	Vanillinzucker,
2	Essl.	Zitronensaft,
		Schokoladenplättchen und Minze zum Verzieren,
		Backpapier.

Anleitung:

1. Eier, Salz und 75 g Zucker sehr cremig aufschlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao über die Eicreme sieben und unterheben.

Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 C ca. 15 Minuten backen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen. Erdbeeren, bis auf 4 zum Verzieren, pürieren. 300 g Sahne steif schlagen. Tortenhilfe und 200 ml Wasser in eine fett freie hohe Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes ca. 3 Minuten schlagen. Quark in 4 Portionen unterrühren. 50 g Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft und Erdbeerpüree unterrühren. Sahne unterheben. Masse in eine runde Schüssel (24cm Durchmesser) füllen. Tortenboden auf die Erdbeercreme legen.

Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Schüssel kurz in heißes Wasser tauchen, Creme stürzen. 100 g Sahne steif schlagen. Creme mit Sahne, Schokoplättchen, übrigen Erdbeeren und Minze käferartig verzieren.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann