

Erdbeertorte mit Quarkfüllung und Zitronen-Rührkuchen



So wird's gemacht

Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen. Für den Boden weiche Butter (min. Zimmertemperatur), Frischkäse, Zucker, Zitronenabrieb cremig schlagen, nach und nach die Eier hinzufügen, dabei ständig rühren. Mehl und Backpulver vermengen, sieben und unter die Zucker-Ei-Masse geben. Teig in eine gefettete Springform geben, von unten geben den Boden klopfen und den Teig glatt streichen. Für 40-50 Minuten backen. Boden komplett abkühlen lassen und einmal in der Mitte teilen. Tipp: Den Boden einmal drehen, sodass später die „glatte“ untere Seite oben ist und die Torte oben schön gleichmäßig ist.

Derweil die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und 250g in kleine Stücke schneiden, den Rest nicht zerschneiden, alles beiseite stellen.

Creme vorbereiten: Hierfür Eigelbe, Zucker, Vanille und Milch gut vermengen. In einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten. Topf von der Herdplatte nehmen und unter ständigem Rühren die Gelatine unter die heiße aber nicht kochende Masse rühren. Masse noch kurz weiter rühren, durch ein Sieb geben und abgedeckt abkühlen lassen.

Quark und Creme Fraiche cremig rühren und die Milch-Masse in die Quarkmasse rühren. Nun Sahne (oder auch Cremefine) sehr steif schlagen und unter die restliche Masse heben.

Das Zusammensetzen: Boden auf einen geeigneten Kuchenteller/Tortenplatte legen und Tortenring (Springformrand) um den Boden legen. Ganze Erdbeeren (oder halbierte) mit der angeschnittenen Seite (Bauchseite) nach unten auf dem Boden verteilen bis der ganze Boden mit Erdbeeren verteilt ist. Nun die Masse über die Erdbeeren gießen bis keine Erdbeeren mehr zu sehen sind, etwa 1/3-1/4 der Masse für oben übrig lassen. Den zweiten Boden auf die Masse legen und die restliche Quarkmasse dünn auf dem zweiten Boden verstreichen. Nun für min. 12 Stunden (über Nacht) in den Kühlschrank stellen und die Masse erstarren lassen.

Nun die Torte vorsichtig vom Tortenring lösen (mit einem Messer) und die übrigen Erdbeeren (außer die für die Sauce) halbieren und nach Belieben auf die Torte geben.

Für den Guss: 250g Erdbeeren, Saft und Zucker zum Kochen bringen. 5-10 Minuten köcheln lassen. Nun die Masse pürieren, durch ein Sieb geben und erneut aufkochen. Speisestärke und Wasser vermengen und in den Guss rühren, unter ständigem Rühren aufkochen lassen bis die Masse eindickt, abgedeckt abkühlen lassen.

Einkaufsliste:

Für den Boden (24/26cm

Springform):

- 125g Butter
- 1 kleine Zitrone (Abrieb und Saft)
- 100g Frischkäse
- Mark einer Vanilleschote
- 200g Zucker
- Prise Salz
- 3 Eier
- 200g Mehl
- 1 TL Backpulver

Für die Creme:

- 4 Eigelb
- Mark einer Vanilleschote
- 200g Zucker
- 225ml Milch
- 6 Blatt Gelatine oder 1 Pck. Pulvergelatine
- 350ml Sahne
- 250g Quark
- 200ml Creme Fraiche

Außerdem:

- Ca. 750-1000g Erdbeeren, davon 250g für den Guss
- 2TL Speisestärke
- 6EL Wasser
- 100ml Maracujasaft
- 3EL brauner Zucker
- Etwas Vanillemark