

Erdbeer-Mandel-Torte mit Zitronenquark



Zutaten

24-26 cm Springform
Boden:
4 Eiweiß
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 TL Speisestärke
150 g gemahlene Mandeln
½ TL Backpulver
2 EL Mandelblätter

Für die Füllung:
250 g Sahne
50 g Zucker
Abrieb 1 Zitrone
250 g Quark

Außerdem:
500 g Erdbeeren
Saft von 1 Zitronen
2 EL Zucker
1 EL Vanillezucker

So wird's gemacht:

Zunächst den Boden backen. Dieser kann auch schon am Vorabend gebacken werden. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eiweiße in eine Schüssel geben und mit dem Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Mandeln, Speisestärke, Backpulver mischen. Masse unter das steif geschlagene Eiweiß heben. Springform fetten und die Mandelblätter auf dem Boden und Rand verteilen. Den Teig gleichmäßig verteilen. Boden 15-10 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen. Für die Füllung: Sahne steif mit dem Zucker steif schlagen und unter den Quark heben. Abrieb hinzugeben und verrühren. Erdbeeren waschen und vierteln. Zitronensaft und Zucker hinzugeben und marinieren. Vor dem Servieren die Creme auf den Boden geben und die Erdbeeren darauf verteilen.

Tipp: Mit den Eigelben kann zum Beispiel Vanillesauce gekocht werden.



<https://knusperstuebchen.net/>