



Erdbeer-Torte

mit Knuspernuss-Boden

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

1. Zunächst die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien. 350 g Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit 100 ml Maracujasaft und 50 g Zucker aufkochen. Stärke mit etwas Wasser verrühren und in die Erdbeermasse rühren. Masse aufkochen und rühren bis es eindickt. Abdecken und kühl stellen. Die restlichen Erdbeeren beiseite stellen.
2. **Für den Boden** Mandeln und Pekannüsse in eine Pfanne geben und leicht rösten. 50 g Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Die Haferflocken hinzugeben und mittelsten. Den Zucker einrieseln lassen und schmelzen. Masse beiseite stellen. Kekse fein zerbröseln und in der gleichen Pfanne leicht anrösten. Die Nüsse in kleine Stücke zerkleinern (mit einem Zerkleinerer). Die restliche Butter (130 g) schmelzen. Kekse, Nüsse und Butter in eine Schale geben und gut vermengen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und andrücken. Den Rand gerne etwas hochziehen. Boden kalt stellen.
3. **Für die Creme** 100 ml Maracujasaft erhitzen. Gelatine in etwas Wasser auflösen und einweichen lassen. Gelatine in den heißen Maracujasaft geben und gut verrühren bis die Gelatine aufgelöst ist. Masse beiseite stellen.
4. Sahne steif schlagen.
5. Quark in eine Schüssel geben. Zucker und Vanillezucker hinzugeben und gut verrühren. Die Maracujamasse in den Quark rühren und die Sahne unterheben.
6. Für das Zusammenfügen den Boden aus dem Kühlschrank holen. Ein Drittel der Maracuja-Quark-Sahne-Creme auf den Boden geben.
7. Ewas Erdbeermasse vorsichtig auf die Creme geben sowie die Hälfte der übrigen Erdbeeren. Ein Drittel der Maracuja-Quark-Masse darauf verteilen und erneut mit Erdbeersauce und Erdbeeren belegen. Die restliche Creme darauf verteilen.
8. Mit einem Teelöffel Tupfen auf die Quarkcreme geben und diese mit einem Holzstäbchen durchziehen, sodass ein marmoriertes Muster entsteht.
9. Die Torte mindestens 4 Stunden kalt stellen. Wenn sie fest ist servieren.

Einkaufsliste

24 cm Springform

Boden:

- 70 g unblanchierte Mandeln
- 50 g Pekannüsse
- 30 g Haferflocken
- 180 g Butter
- 70 g brauner Zucker
- 100 g Vollkornbutterkekse

Creme:

- 100 ml Maracujasaft
- 14 g Pulvergelatine oder pflanzliches Geliermittel für ca. 1000 ml Flüssigkeit
- 750 g Speisequark
- 170 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 250 ml Sahne

Außerdem:

- 750 g Erdbeeren
- 100 ml Maracujasaft
- 50 g Zucker
- 20 g Speisestärke

