

Zutaten:

Teig:

100 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
150 g Mehl
1 Msp. Backpulver
Saft einer Zitrone

Crememasse:

6 Blatt weiße Gelatine
2 Blatt rote Gelatine
250 g Quark
150 g feiner Zucker
Saft einer Zitrone
250 g Erdbeerpüree
250 g Schlagsahne

Belag:

500 g frische Erdbeeren (gross)
1 P. Tortenguß, rot
1/4 l Rotwein oder Saft



Zubereitungszeit: 50min

Backzeit: 20min

Temperatur: 175°C

Zubereitung:

Butter im *Schlagkessel* weiss-schaumig schlagen, Eier einzeln unter Rühren hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen, mit dem *Müllermeister* über die Eimasse sieben, Zitronensaft hinzugeben. Mit dem *Softliner gross* alles zügig unterrühren. *Dauerbackunterlage* auf den *Thermo-Star* legen, *Torten-Profi* (26-28 cm) daraufstellen. Teig einfüllen und mit *Liftboy spitz* glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 20 Minuten backen.

Gelatine im *VEMMiNA Cup ½ l* in kaltem Wasser einweichen, nach Anleitung auflösen. Für die Crememasse Quark, Zucker und Zitronensaft gut verrühren, Erdbeerpüree gleichmäßig unterziehen. Crememasse mit dem *Softliner gross* der Gelatine angleichen, geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen. Masse auf den erkalteten Boden geben und 2 Stunden kaltstellen. Erdbeeren putzen und halbieren, die Torte damit belegen. Guß nach Anleitung zubereiten und mit dem Pinsel auf die Erdbeeren streichen, Tortenguß erstarren lassen. Die Torte mit Erdbeeren und Sahne garnieren.

Hinweis:

Die anzugleichende Masse darf nicht zu kalt sein. Deshalb ist es ratsam, Tiefkühlobst erst nach der Gelatine in die Masse zu geben.

Tipp:

Diese Torte ist verblüffend einfach und schnell zubereitet.
Zur Abwechslung können Sie auch Himbeeren anstelle der Erdbeeren verwenden.