

"Erdbeer-Quark-Torte mit Schokoküssen" von V. Rabe, Westerholz



Boden:

6 Eier

200 g Zucker

1 P. Vanillezucker

150 g Mehl

1 TL Backpulver

50 g Kakao

2 cl Karamelaroma

Füllung:

500 g Sahnequark

50 g Zucker

200 ml Schlagsahne

3 P. Sahnesteif

500 g Erdbeeren

6 Schokoküsse

Eier trennen.

Eigelb mit 100 g Zucker, Vanillezucker und dem Karamelaroma schaumig rühren.

Eiweiß steif schlagen.

Restlichen Zucker unterziehen und unter die Eigelbmasse heben. Mehl, Kakao und Backpulver vermischen, sieben und unter die Eimasse ziehen.

Backofen auf U-/Oberhitze 170°C vorheizen.

Masse in eine mit Backpapier ausgelegten Springform Ø 26cm füllen und ca. 40 min backen.

Erdbeeren waschen.

Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und unter den Quark heben. Schokoküsse von den Waffeln trennen. 2/3 der Erdbeeren klein würfeln. Zucker, Erdbeeren und Schokoküsse unter die Quarkmasse rühren.

Ausgekühlten Tortenboden zweimal quer aufschneiden. Einen Boden in einen Tortenring legen. 1/3 der Erdbeermasse aufstreichen, zweiten Boden auflegen, 1/3 der Erdbeermasse aufstreichen. Letzten Boden auflegen und die restliche Erdbeermasse darauf verteilen.

Ca. 3 Stunden kühl stellen. Torte aus dem Ring nehmen und mit den Waffeln und den restlichen Erdbeeren nach Belieben verzieren.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.