

Erdbeer-Johannisbeer Torte

Zutaten (ø 18cm)

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 120g Zucker
- 130g Mehl
- Etwas gemahlene Vanille

- 300ml Sahne
- 500g Quark
- 1,5 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Etwas gemahlene Vanille
- Etwas Abrieb einer halben Zitrone

- 2 Schalen Erdbeeren
- 1 Schale Johannisbeeren
- 100 ml Wasser
- 3 EL Zucker
- Etwas gemahlene Vanille
- 3 TL Speisestärke
- Etwas Wasser
- Eine Schale frische Brombeeren



Zubereitung

- 1) Biskuitboden:
Für den Biskuitboden zunächst die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen bis der Eischnee cremig wird. Die Eigelbe unterrühren, das Mehl hinzugeben und mit der gemahlene Vanille verrühren. Füllt den Teig in eine gefettete Springform (ø 18cm). Bei 160 Grad Umluft etwa 30 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und waagrecht teilen, damit drei Böden entstehen.

- 2) Creme:
Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Dann Quark, gemahlene Vanille, Vanillezucker und Zitronenabrieb hinzugeben und kurz unterrühren.

- 3) Erdbeersoße:
Nehmt ein paar Erdbeeren und püriert sie mit einem Pürierstab.

4) Zusammensetzen:

Legt den ersten Biskuitboden auf einen Tortenteller. Verteilt einen Teil der pürierten Erdbeeren auf dem Boden. Gebt die Sahne-Quark-Creme in eine Spritztülle und verteilt gleichmäßig Tupfen auf dem ersten Boden. Ein paar Johannisbeeren und klein geschnittene Erdbeeren auf die Tupfen geben. Den zweiten Biskuitboden vorsichtig auf die Tupfen legen und leicht andrücken. Wieder zunächst Erdbeersoße, dann Sahne-Quark-Tupfen verteilen. Noch einmal ein paar Johannisbeeren und Erdbeeren auf den Tupfen verteilen. Den dritten Biskuitboden andrücken. Auf den dritten Tortenboden die restlichen Sahne-Quark-Tupfen verteilen und erneut Erdbeersoße über die Tupfen geben. Mit frischen Johannisbeeren und Erdbeeren dekorieren. Ihr könnt die Torte nun servieren, noch ein wenig kalt stellen oder auch erst am nächsten Tag servieren.



© Fräulein Meer backt