

Erdbeer-Frischkäse-Torte



*ProPoints®*Wert 5

Zubereitungsdauer: 50 min

Garzeit: 25 min

Weitere Zeit: 150 min

Portionen: 12

Zutaten

- 4 Stück Hühnerei/er
- 100 g Zucker
- 3 EL Wasser
- 125 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Kakaopulver
- 750 g Erdbeeren
- 250 ml Rama Cremefine Zum Schlagen
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 500 g Magerquark
- 200 g Frischkäse (bis 1 % Fett absolut)
- 1 Spritzer Süßstoff, flüssig
- 4 Tropfen Vanillearoma, (nach Geschmack)

Anleitung

1. Für den Teig Eier trennen und Eiweiß steif schlagen.
2. Eigelb mit Zucker und Wasser weiß-cremig aufschlagen.
3. Mehl mit Backpulver und Kakaopulver mischen und mit Eischnee vorsichtig unterheben.
4. Teig in eine mit Backfolie ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und im Backofen bei 200°C auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.
5. Kuchen aus der Form lösen, abkühlen lassen und einmal waagrecht halbieren.
6. Für den Belag Erdbeeren klein schneiden und 2/3 davon auf dem unteren Boden verteilen.
7. Cremefine zum Schlagen mit Sahnesteif steif schlagen.
8. Quark mit Frischkäse verrühren und mit Süßstoff und Vanillearoma abschmecken
9. Cremefine untermischen und 1/3 der Creme auf den Erdbeeren verteilen.
10. Zweiten Boden aufsetzen und Torte mit restlicher Creme einstreichen.
11. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.
12. Mit Kakaopulver bestäuben und mit restlichen Erdbeeren garnieren.