

# ERDBEERTORTE

30 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



65 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 1 Torte

### Für den Biskuitboden:

- 4 Eier
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 TL Backpulver



### Für die Quark-Sahne-Füllung:

- 500 g Quark
- 80 g Zucker
- 400 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Gelatine (gemahlen)
- 200 g Erdbeeren

### Für den Belag:

- 2 EL [Erdbeermarmelade](#)
- 300 g Erdbeeren
- 1 Päckchen roter Tortenguss
- 250 ml Wasser
- 2 EL Zucker

## Zubereitung:

1. Trenne die Eier. Schlage das Eiweiß steif und lass den Zucker und Vanillezucker einrieseln. Rühre die Eigelb dazu. Mische das Mehl mit dem Vanillepuddingpulver und dem Backpulver. Hebe es unter die Eier-Zucker-Mischung. Belege eine 26 cm Springform mit Backpapier. Gib den Teig hinein, streiche ihn glatt und backe ihn im auf **175°C Ober-/Unterhitze** aufgeheizten Ofen für **30 Minuten** im Ofen. Lass ihn anschließend 30 Minuten abkühlen. Teile ihn dann horizontal, sodass du 2 Böden erhältst.
2. Schlage die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif. Wasche die Erdbeeren, entferne

das Grün und schneide sie in Viertel. Verrühre den Quark mit dem Zucker. Rühre die Gelatine in einem Topf mit 10 Esslöffel Wasser an. Erwärme sie, so dass sie sich auflöst. Gib sie zum Quark und rühre sie mit dem Mixer unter. Hebe mit einem Teigschaber zunächst die Sahne und dann die Erdbeerstückchen unter.

3. Lege einen der beiden Biskuitboden-Hälften auf eine Tortenplatte. Stelle einen Tortenring darum. Verteile die Quark-Sahne-Erdbeer-Füllung gleichmäßig darauf. Lege den zweiten Biskuitboden auf die Creme. Bestreiche ihn mit Erdbeermarmelade. Wasche die Erdbeeren für den Belag, entferne das Grün und halbiere sie. Verteile die Erdbeerhälften auf der Marmeladenschicht.
4. Bereite den Tortenguss nach Packungsanleitung zu. Verteile ihn auf den Erdbeeren. Stelle die Torte für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.

**Nährwerte pro Portion:** 328 kcal | KH 38,9 g | E 10,7 g | F 14 g



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem **Shop**.