

Rezept für eine kleine Erdbeertorte mit Käsekuchenfüllung und Erdbeersöße

Hilfsmittel

- Beschichtete Form
- Backblech + Backpapier
- Tortenring

Zutaten für die Käsekuchenfüllung

- 250g Magerquark
- 100g Zucker
- 1 Vanilleschote (bei mir 6cm lang) alternativ 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 EL Speisestärke

Zubereitung der Füllung

Den Backofen auf 150°C vorheizen. 250g Quark, 100g Zucker, Vanillemark, 1 Ei und 1 EL Speisestärke mit dem Handmixer gut vermischen. In eine flache, beschichtete Backform geben. Ich habe eine flache, viereckige Form verwendet. Man kann aber genauso gut eine beschichtete Quiche- oder Tortenbodenform verwenden. Bei 150 °C 15 Minuten im Ofen backen. Die Quarkmischung sollte schön cremig bleiben, aber auch nicht zu flüssig sein. Nach den 15 Minuten aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Den Backofen auf 180°C stellen.

Zutaten für den Boden

- 55g weiche Butter
- Nochmal 40g Butter in einer separaten Schüssel
- 125g braunen Zucker
- 125g weißen Zucker
- 110g Joghurt
- 3 mittlere Eier
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 185g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker oder frische Vanille

Zubereitung

40g Butter in eine Schüssel geben und in die Mikrowelle stellen. Einen Teller bzw. eine Abdeckung darauf und die Mikrowelle auf 4 Minuten und die höchste Stufe stellen. Die Butter soll leicht braun werden. Wundert euch nicht, wenn die Abdeckung sich hebt und es blubbernde Geräusche macht. Das soll so sein. Leider sieht meine Mikrowelle danach trotz Abdeckung immer sehr schlimm aus. Ihr könnt euch ja aussuchen, wer von der Familie dann wieder sauber macht. Falls die Butter nach vier Minuten noch nicht braun sein sollte, stellt ihr einfach noch mal eine Minute ein. Am Ende sollte in

eurer Schüssel duftende, braune Butter schwimmen. Achtung! Butter und Schüssel sind sehr heiß. Das Ganze besser etwas abkühlen lassen, sonst verbrennt man sich übel die Pfoten.

55g Butter in eine Schüssel geben und cremig schlagen. Die braune Butter, den weißen und braunen Zucker dazugeben und gut miteinander verrühren. Den Joghurt dazugeben und die Eier nach und nach einrühren. 1TL Backpulver, 1 TL Salz, Vanille und das Mehl dazugeben und solange rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Nun belegt ihr ein Backblech mit Backpapier und streicht den Teig darauf. Der Teig sollte in etwa das ganze Backblech ausfüllen. Bei 180°C 20 Minuten backen.

Zutaten für die Erdbeersoße

- 250g Erdbeeren
- 50g Zucker
- Vanille

Zubereitung der Erdbeersoße

Die Erdbeeren mit dem Zucker und der Vanille pürieren.

Bauanleitung

Den Tortenring stellt ihr auf die kleinste Einstellung. Bei mir sind das 16 cm. Mithilfe des Rings stecht ihr nun 2 Böden aus dem abgekühlten Teig aus. Nun stellt ihr den Tortenring auf eine Tortenplatte. Mit den Teigresten auf dem Blech machen wir den Boden. Zerstückelt die weichen Teile des restlichen Teigs und legt sie in den Tortenring. Mit der Faust drückt ihr die Reste zu einem flachen Boden zusammen. Die knusprigen Außenränder würde ich nicht verwenden, die könnt ihr einfach zwischendurch snacken.

Falls ihr gerne Alkohol mögt, könnt ihr den Boden mit etwas Alkohol tränken. Wir hatten noch Whiskeykandis zu Hause, weshalb ich davon etwas Flüssigkeit auf den Tortenboden gegeben habe. Auf den Boden kommt nun etwa 1/3 der festen Quarkmasse. Etwas Erdbeersoße drüber und dann folgt der nächste Boden. Auf diesen kommen wieder 1/3 der Quarkmasse, Erdbeersoße und der letzte Deckel. Den restlichen Quark auf den letzten Deckel geben und Erdbeersoße drüber.

Je nachdem wann ihr die Torte serviert, würde ich sie für eine gewisse Zeit in den Gefrierschrank geben. Ich würde sie drei Stunden vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen und in den Kühlschrank stellen.