

MARMORIERTER ERDBEERTORTE

Zutaten

Teig

2 Eier
2 Eßl. Wasser
60g Zucker
½ Pk. Vanillezucker
100g Mehl
1 Teel. Backpulver

Quarkmasse

500g Quark
100g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
2 Eßl. Zitronensaft
6 Blatt Gelatine weiß
2 Becher süße Sahne

Fruchtcreme

500g Erdbeeren od. andere Früchte
2-3 Eßl Zucker
6 Blatt Gelatine (rot + weiß)

Guß

¼ l Fruchtsaft (rot)
3 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Aus angegebenen Zutaten für den Teig einen Biskuitboden herstellen, erkalten lassen, mit Tortenring umstellen.

Quark mit Zucker und Zitronensaft verrühren, aufgelöste Gelatine zugeben, etwas ansteifen lassen. Schlagsahne unterheben. Quarkmasse auf Biskuitboden verteilen. Erdbeeren mit Zucker mixen, aufgelöste Gelatine zugeben, auf Quarkmasse verteilen. Mit einer Gabel spiralförmig unterheben (wie bei einem Marmorkuchen) - fest werden lassen.

Für den Tortenguß Saft erhitzen, eingeweichte Gelatine unterrühren, etwas abkühlen lassen auf Torte gießen und erstarren lassen. Tortenguß evtl. mit Sahne bestreichen und Guß mit Sahne garnieren.