



Zitronen-Erdbeer-Torte

Zutaten Boden:

100 g Mehl
2 TL Backpulver
1 EL Backkakao
125g Zucker
100g Margarine
3 Eier

Zutaten Creme:

2 Beutel Zitronengötterspeise
200g Apfelsaft
500g Quarkcreme Natur (0,2 %)
125g Zucker
400g Sahne

Zutaten Guss:

1 P. Tortenguss Erdbeergeschmack
300g Erdbeeren
50g Zucker
100g Apfelsaft

Zubereitung Boden:

Mehl, Backpulver und Kakao in einer Schüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in eine mit Backpapier ausgelegt Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 160°C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Zubereitung Creme:

Die Zitronengötterspeise nach Packungsanleitung, aber mit dem Apfelsaft und den 125 g Zucker, zubereiten und auskühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die Quarkcreme rühren. Um die Temperatur etwas auszugleichen, ein paar Esslöffel zur Götterspeise geben und dann unter die Quarkmasse rühren. Anschließend die Masse auf den ausgekühlten Tortenboden geben und für mind. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung Guss:

Erdbeeren waschen, putzen und mit Zucker pürieren. Den Tortenguss mit Apfelsaft anrühren und pürierte Erdbeermasse unterrühren. Kurz unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen und dann die Masse gleichmäßig auf der Creme verteilen und nochmals 3 Stunden kalt stellen (am besten über Nacht).