

Erdbeer-Quark-Kuppeltorte

Die Kombination aus aromatischem Haselnussteig, einer zarten Quarkcreme und fruchtigen Erdbeeren lässt keine Wünsche offen und sorgt für ein köstliches Geschmackserlebnis!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Teig:

5 Eier
200g Zucker
100g Schokostreusel (ggf. laktosefrei)
200g Haselnüsse ODER Mandeln, gemahlen
50g helle glutenfreie Mehlmischung
 $\frac{3}{4}$ P. Backpulver

Für die Füllung:

400ml Sahne (ggf. laktosefrei)
250g Quark, 20% Fett (ggf. laktosefrei)
500g Erdbeeren
2 P. Vanillezucker
2 P. Sahnesteif
3 EL Erdbeerkonfitüre

1. Den Teig herstellen. Eier und Zucker dick-cremig mit dem Handrührgerät aufschlagen. Nüsse, Mehl, Backpulver und Schokostreusel mischen und zur Schaummasse geben. Alles locker

verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 35 – 40 Minuten. Den fertigen Kuchen in der Form auskühlen lassen, am besten über Nacht.

2. Den Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen und den Kuchen mit einem Esslöffel aushöhlen. Dabei einen Rand und etwa 2cm vom Boden stehen lassen. Kuchenbrösel beiseitestellen.

3. Den Kuchenboden mit Erdbeerkonfitüre bestreichen. Die Erdbeeren waschen und einige Erdbeeren für die Deko beiseitelegen. Die restlichen Erdbeeren putzen, halbieren und den Kuchenboden gleichmäßig damit auslegen.

4. Die Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen. Quark und Vanillezucker unterrühren, dann kuppelförmig auf die Erdbeeren streichen.

5. Die Kuchenbrösel gleichmäßig darauf verteilen und leicht andrücken. Mit Erdbeeren dekorieren. Die Torte bis zum Verzehr kühl stellen.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig vegane Kuvertüre raspeln. Für die Füllung anstatt Sahne einen aufschlagbaren Sahneersatz auf Kokosbasis verwenden (z.B. von Soyatoo). Quark durch eine vegane Alternative auf Sojabasis ersetzen.



