Quark-Erdbeere-Schoko-Torte

Die Quark-Erdbeeren-Schoko-Torte wird mit diesem Rezept wunderbar cremig und kann sich auf jeder Festtagstafel sehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5,5 h

Gesamtzeit: 6,3 h

Foto: Sonne79

Zutaten

Nach Belieben	Sirup (zum Tränken der Böden, Sorte nach Wahl, oder Likör)
500 g	Erdbeeren (frisch, zum Belegen)
Nach Belieben	Erdbeerkompott (zum Belegen)
1 Packung	Schokoglasur (zum Überziehen)
1 Packung	Schokostreusel (für die Dekoration)

Für den Teig

5 Stk.	Eier
250 g	Schmand
90 g	Zucker
0.5 Packungen	Backpulver
8 EL	Kakaopulver
150 g	Mehl

Für die Creme

500 g	Topfen
175 g	Zucker
1 Stk.	Ei
100 g	Butter (weich)
1 Packung	Vanillezucker

30 g	Gelatine (oder 6 Blätter)

Zubereitung

1. Für die Quark- Erdbeeren-Schoko-Torte zuerst die Erdbeeren behutsam in einer Schüssel mit Wasser waschen, putzen und trockentupfen. Einige ganze Erdbeeren für die Dekoration zur Seite legen, den Rest vierteln. Eine Springform mit Backpapier belegen oder einfetten. Den Ofen auf 180 Grad anheizen.

2. Den Teig zubereiten: Eier, Schmand und Zucker verrühren. Mehl, Backpulver und Kakao in eine Schüssel sieben. Unter den Teig mischen. Alles gut verrühren, bis ein gleichmäßiger, nicht zu dicker Teig entsteht.

3. Teig in die Springform streichen und rund 20 Minuten backen lassen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Den Rand vorsichtig lösen und den Kuchen waagerecht durchschneiden, sodass zwei Böden entstehen. Tipp: die zwei Böden extra backen, damit sie mehr Stabilität erreichen. Einen der Böden mehrfach mit einer Gabel anstechen, mit etwa 6 Esslöffeln Sirup tränken.

4. Für die Creme die Gelatine einige Minuten in kaltem Wasser einweichen lassen. Den Topfen in eine Schüssel geben. Zucker, Ei, Butter und Vanillezucker zufügen. Gründlich verrühren. Die Gelatine in wenig warmem Wasser auflösen und unter die Creme ziehen. Frische Erdbeeren und Erdbeerkompott vorsichtig unterheben. Für 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

5. Nach der Ruhezeit um den mit Sirup getränkten Boden einen Tortenring legen. Mit der gekühlten Creme bestreichen, den zweiten Boden aufsetzen. Die Schokoglasur nach Packungsanleitung schmelzen lassen und die Oberseite der Torte damit überziehen. Mit Schokostreuseln und Erdbeeren verzieren. Die Torte für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Tortenring erst entfernen, wenn die Creme fest ist.

Tipp

Wer lieber helle Böden mag, lässt beim Teig für die Quark-Erdbeeren-Schoko-Torte den Kakao weg und nimmt etwas mehr Mehl.