

Erdbeer Käsesahne - Torte

28er Springform	
4	Eier
100 gr.	Zucker (1/3 Traubenzucker)
75 gr.	Mehl
40 gr.	Mandeln
2 Essl.	Speisestärke
1 TL	Backpulver
500 gr. Erdbeeren	
100 gr.	Erdbeerkonfitüre
12 gemahl.	Gelatine
350	Frischkäse
500 gr.	Magerquark
60 gr.	Zucker (1/3 Traubenzucker)

Backofen auf 180 Grad C (Umluft) vorheizen und Backform einfetten.

Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Mehl, Backpulver, Mandeln, Stärke mischen und über den Teig sieben und mit dem Eischnee vorsichtig unterheben. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform glattstreichen und 25 - 30 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Erdbeeren brausen, putzen und trocken tupfen. Biskuit waagrecht halbieren, mit Konfitüre bestreichen. Unteren Biskuit auf eine Kuchenplatte setzten. Mit dem Tortenring umschließen. Den Rand mit Erdbeerbälften umstellen. Ganze Erdbeeren auf den inneren Tortenboden stellen

Die Gelatine kaltem Wasser einweichen. Frischkäse mit Quark und Zucker glatt verrühren. Nach Packungsanweisung bei 360 Watt in der Mikrowelle erhitzen. 2-3 Essl. Quarkmasse einrühren und unter die übrige Masse ziehen. Masse auf die Erdbeeren streichen, zweiten Boden aufsetzen und 4 Stunden im Kühlschrank kühl stellen. Evtl. mit Puderzucker bestäuben.