

Quarkcrème-Früchte-Torte

Zutaten

Für die Biskuitmasse

4 Eier
120 g Kristallzucker
120 g Mehl

Zum Bestreichen

120 g Johannisbeerkonfitüre

Für die Crème

500 g Quark
200 g Puderzucker
2 Eigelb
7 Essl. Zitronensaft
10 Bl. Gelatine
ev. etwas Rum (3 Essl.)
150 g Rahm
2 Eiweiss
50 g Kristallzucker
1 Prise Salz

Für zum Einlegen und Belegen

ca. 700-750 g Beerenfrüchte

Zum Gelieren

2 P. Klares Fruchtgelee

Für den Rand

2 dl Rahm
40 g Puderzucker
60 g gehobelte geröstete Mandeln



Zubereitung

Schritt 1: Backen des Biskuits

- ▷ Man trenne das Eiweiss vom Dotter und schlage das Eiweiss zu einem Schnee mit dem Kristallzucker, dann schlagen wir die Dotter unter, und das Mehl wird vorsichtig unter die Masse gehoben.
- ▷ Wir streichen die Masse in einem Tortenring (ca. 25-26cm) glatt und backen diese bei 210-190°C während ca. 35-40 min.
- ▷ ca. 2 Stunden auskühlen lassen (oder über Nacht).

Schritt 2: Torte vorbereiten

- ▷ Nach dem Auskühlen des Tortenbodens schneiden wir diesen aus der Form.
- ▷ Wir schneiden ihn in der Hälfte durch und betreichen beide Teile mit Johannisbeerkonfitüre.
- ▷ Nun geben wir den unteren Teil in eine geschlossene Backform (Boden und Rand).

Schritt 3: Zubereiten der Crème

- ▷ Wir die Gelatine in kaltem Wasser ca.10 min quellen lassen.
- ▷ Wir verrühren den Quark mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft und dem Eigelb.
- ▷ Nun nehmen wir die aufgequellten Gelatineblätter aus dem Wasser und drücken sie etwas aus, in einem Topf werden nun die Gelatineblätter mit ca. 3 Essl. Wasser oder 3 Essl Rum aufgelöst, nicht kochen, nur bis sich die Blätter aufgelöst haben erwärmen.
- ▷ Dann geben wir die aufgelöste Gelatine unter ständigem Rühren in die Quarkcrème. *(Die Quarkcrème muss etwas ansülzen bevor wir sie mit dem geschlagenem Eiweiss und Rahm vermischen können).*

In dieser Zeit können wir die Beerenfrüchte rüsten.

- ▷ Nun Schlagen wir das Eiweiss mit dem Kristallzucker und der Prise Salz zu einem Steifen Schnee.
- ▷ Der Rahm wird ebenfalls steif geschlagen.
- ▷ Wenn die Quarkcrème etwas fester geworden ist dann können wir den geschlagenen Rahm und das geschlagene Eiweiss unter die Quarkcrème ziehen.

Schritt 4: Torte füllen

- ▷ Wir geben nun 1/3 der Crème auf den mit Konfitüre bestrichenen Boden in die Form und verstreichen sie.
- ▷ Nun belegen wir diese mit den gerüsteten Beerenfrüchten.
- ▷ Nun kommt ca. 1/3 der Crème auf die Früchte so das alle Früchte bedeckt sind.

- ▷ Jetzt geben wir den oberen Teil des Biskuitsboden darauf.
- ▷ Nun verstreichen den Rest der Crème darauf glatt.

Die Torte kommt nun für eine Stunde in den Kühlschrank.

Schritt 5: Fruchtgelée vorbereiten

- ▷ Jetzt bereiten wir das Fruchtgelee zu wie auf der Packung erklärt ist, kühlen diese auf ca. 35°C ab.
- ▷ Danach belegen wir die Oberseiten schön dekorativ mit den restlichen Beerenfrüchten.
- ▷ Jetzt können wir die Früchte damit gelieren.
Wenn das Gelée zu heiss ist beim gelieren vermischt es sich mit der Quarkcrème und ist nicht mehr schön klar.

Nun kommt die Torte für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank, am besten über Nacht.

Schritt 6: Torte aus Form nehmen

- ▷ Wir schneiden vorsichtig am Tortenblechrand entlang, machen den Ring auf und geben diesen herunter, nun heben wir sie vom Tortenboden und geben einen runden Karton darunter.

Schritt 7: Tortenrand fertig stellen

- ▷ Wir schlagen Rahm mit Puderzucker fest bestreichen den Rand der Torte.
- ▷ Und streuen auf den ganzen Rand gehobelte geröstete Mandel.
- ▷ Nun können wir die Torte einteilen und mit einem guten Messer vorsichtig schneiden und in Papiere einpacken.

Achtung !

Wir haben die Doppelte Menge an Klargelée im Rezept, als wir für unsere Quarktorte brauchen, damit die Orangenschnitze und die Beerenfrüchte der Gruppen 3 und 4 auch noch geliert werden können, danach kommen sie in den Kühlschrank für Dienstags.

Wichtig !

Da dieses Rezept frische Eier enthält : **Die Torte immer kühl stellen !!!**