



## Erdbeer-Quark-Torte

### Zutaten für eine Torte / 12 Stücke:

- + 500 g Erdbeeren
- + 300 ml Schlagsahne oder vegane Schlagcreme
- + 3 Tüten Sahnesteif (2 + 1)
- + 1 kg Magerquark
- + 50 g Zucker
- + 1 Päckchen Vanillezucker
- + 1 Wiener Tortenboden (3 Lagen)
- + zur Dekoration Puderzucker gesiebt und 2 EL gehackte Pistazien

### Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen und sechs kleine Erdbeeren halbieren und für die Dekoration zur Seite legen. Die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Die Schlagsahne mit zwei Päckchen Sahnesteif in einem hohen Gefäß mit dem Rührgerät steif schlagen. Den Quark mit dem Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Schlagsahne und das Obst vorsichtig unterheben. Durch den Zucker aus den Böden hat die Torte reichlich Süße und es ist ein charmanter Kontrast zwischen dieser und der fruchtigen Quark-Erdbeer-Creme.

Die zwei unteren Tortenböden mit dem Sahnesteif aus der dritten Tüte bestreuen, damit sie besser vor der Feuchtigkeit aus dem Quark geschützt sind. Ein Viertel der Creme auf dem untersten Boden verteilen, den zweiten Boden daraufsetzen und ebenfalls mit einem Viertel der Creme bestreichen. Nun den Deckel auflegen und mit einem weiteren Viertel der Creme bestreichen. Den Rest auf dem Rand verteilen.

Die halbierten Deko-Erdbeeren auf die Torte setzen. Zur Deko bieten sich auch gehackte Pistazien wegen der grünen Farbe und gesiebter Puderzucker kurz vor dem Verzehr an.



Nährstoffe pro Stück: Energie: 313 kcal, Kohlenhydrate 49 % (38 g), Fett 34 % (12 g), Eiweiß 17 % (14 g)