

Zutaten:

150g Mehl
200g Zucker
75g Butter oder Margarine
3 Eier
1 Prise Salz
1 unbehandelte Zitrone
750g Erdbeeren
100g Zartbitter-Schokolade
225g Erdbeerkonfitüre
12 Blatt weiße Gelatine
1 Pack Vanillinzucker
500g Sahnequark
200ml Eierlikör
250g Sahne

Zubereitung:

Mehl, 50g Zucker, kaltes Fett in Flöckchen, 1 Ei und Salz in eine Schüssel geben. Zitrone waschen, abtrocknen, die Hälfte der Schale abreiben, den Saft auspressen und für die Creme beiseite stellen. Zitronenschale in eine Schüssel geben und alles mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Mürbteig zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Eine Springform (22cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Teig ausrollen in die Form legen und mit einer Gabel einige Male einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen und den Springformrand lösen. In der Zwischenzeit Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Den Tortenboden mit 2 EL Konfitüre bestreichen und mit einer Schicht Erdbeeren belegen. Den Springformrand wieder um den Boden schließen. Für die Creme Gelatine 10 Minuten einweichen. Restliche Eier, restlichen Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Quark, Zitronensaft und Eierlikör zufügen und alles zu einer glatten Creme verrühren. Gelatine ausdrücken, im heißen Wasserbad auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Im Kühlschrank halbfest werden lassen. Die Hälfte der Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Creme in die Form füllen und glattstreichen. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Schokolade raspeln. Restliche Sahne steif schlagen. Restliche Konfitüre unter Rühren erwärmen, durch ein Sieb streichen und mit den restlichen Erdbeeren vermischen. Torte aus der Form nehmen, Rand mit Sahne bestreichen und mit Schokoladenraspeln bestreuen. Erdbeeren vorsichtig auf die Tortenoberfläche häufen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen:

Ihre

Küchenwerkstatt- Graf