

## Zutaten:

### Teig:

100 g Butter  
100 g Zucker  
2 Eier  
150 g Mehl  
1 Msp. Backpulver  
Saft einer Zitrone

### Crememasse:

6 Blatt weiße Gelatine  
2 Blatt rote Gelatine  
250 g Quark  
150 g feiner Zucker  
Saft einer Zitrone  
250 g Erdbeerpüree  
250 g Schlagsahne

### Belag:

500 g frische Erdbeeren (gross)  
1 P. Tortenguß, rot  
1/4 l Rotwein oder Saft



**Zubereitungszeit:** 50min

**Backzeit:** 20min

**Temperatur:** 175°C

## Zubereitung:

Butter im *Schlagkessel* weiss-schaumig schlagen, Eier einzeln unter Rühren hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen, mit dem *Müllermeister* über die Eimasse sieben, Zitronensaft hinzugeben. Mit dem *Softliner gross* alles zügig unterrühren. *Dauerbackunterlage* auf den *Thermo-Star* legen, *Torten-Profi* (26-28 cm) daraufstellen. Teig einfüllen und mit *Liftboy spitz* glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 20 Minuten backen.

Gelatine im *VEMMiNA Cup 1/2 l* in kaltem Wasser einweichen, nach Anleitung auflösen. Für die Crememasse Quark, Zucker und Zitronensaft gut verrühren, Erdbeerpüree gleichmäßig unterziehen. Crememasse mit dem *Softliner gross* der Gelatine angleichen, geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen. Masse auf den erkalteten Boden geben und 2 Stunden kaltstellen. Erdbeeren putzen und halbieren, die Torte damit belegen. Guß nach Anleitung zubereiten und mit dem Pinsel auf die Erdbeeren streichen, Tortenguß erstarren lassen. Die Torte mit Erdbeeren und Sahne garnieren.

### Hinweis:

Die anzuleichende Masse darf nicht zu kalt sein. Deshalb ist es ratsam, Tiefkühlobst erst nach der Gelatine in die Masse zu geben.

### Tipp:

Diese Torte ist verblüffend einfach und schnell zubereitet.  
Zur Abwechslung können Sie auch Himbeeren anstelle der Erdbeeren verwenden.